รายงานผลการดำเนินงาน

โครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ประจำปีงบประมาณ 2568

เทศบาลตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักปลัดเทศบาล เทศบาลตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ที่ ชร ๕๘๕๐๑/ - **วันที่** ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘

เรื่อง รายงานผลการดำเนินโครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลเมืองชุม/ปลัดเทศบาล

เอกสารแนบท้าย รายงานสรุปผลการดำเนินโครงการฯ จำนวน ๑ เล่ม

ตามที่งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาล ได้ดำเนินการจัดทำโครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามเทศบัญญัติงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๘ แผนงานสาธารณสุข งานบริการสาธารณสุขและงานสาธารณสุขอื่นๆ งบดำเนินงาน ประเภทค่าใช้สอย โครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตำบลเมืองชุม จำนวน ๑๘,๐๐๐ บาท (หนึ่งหมื่นแปดพันบาท) จากการดำเนินโครงการฯ เมื่อวันที่ ๕ กันยายน ๒๕๖๘ มีผู้เข้าร่วมโครงการฯ ได้แก่ ผู้ประกอบกิจการ จำนวน ๑๐ คน และผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๒๕ คน รวมทั้งสิ้น ๓๕ คน ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองชุม และสถานที่จำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลตำบลเมืองชุม ได้สรุปผลโครงการฯ ดังนี้

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายในสถานประกอบการร้านอาหารและเครื่องดื่ม โรงงานผลิตอาหาร และโรงอาหารในโรงเรียน/สถาบันการศึกษา สามารถปฏิบัติตนได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เลือกใช้ภาชนะถูกหลักอนามัยเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จัดการน้ำเสีย และจัดการขยะมูลฝอยตามหลัก ๓Rs อย่างถูกหลักวิชาการ

๒. ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาด ลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค

๓.ร้านจำหน่ายอาหารเครื่องดื่ม โรงงานผลิตอาหาร และโรงอาหารในโรงเรียน/สถาบันการศึกษาในพื้นที่รับผิดชอบผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (Sanitation, Accountability, Network : SAN)

บัดนี้งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาล ได้ดำเนินการจัดทำโครงการดังข้างต้นบรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการฯ เป็นที่เรียบร้อยแล้ว จึงขอรายงานผลการดำเนินโครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ มายังท่าน รายละเอียดปรากฏตามเอกสารแนบท้ายนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางสาววชิราภรณ์ จันสม)
เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน

ความเห็นของหัวหน้าสำนักปลัดเทศบาล

.....

(นายอธิมงคล ชุ่มมงคล)
หัวหน้าสำนักปลัดเทศบาล

ความเห็นของปลัดเทศบาล

.....

(นางลัดดาวัลย์ เลิกนุช)
ปลัดเทศบาล

ความเห็นของนายกเทศมนตรี

.....

(นายกิตติ พวงอินใจ)
นายกเทศมนตรีตำบลเมืองชุม

.....

บันทึกข้อความ สำนักปลัดเทศบาลตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย
ที่ ชร ๕๘๕๐๑/ - วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘
เรื่อง รายงานผลการดำเนินโครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

รายงานผลการดำเนินงาน
โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพ และสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร และผู้สัมผัสอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ (เทศบาลตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย)

หลักการและเหตุผล

เทศบาลตำบลเมืองชุมมีผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพในพื้นที่ประเภทโรงงานอุตสาหกรรมที่ผลิตสินค้าประเภทอาหารในการจัดจำหน่ายรวมถึงผู้ประกอบกิจการด้านร้านอาหารและเครื่องดื่มในพื้นที่ซึ่งต้องได้รับการดูแลควบคุมตามกฎหมาย ไม่ว่าจะเป็น พรบ.การสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕, พ.ร.บ.อาหาร พ.ศ.๒๕๒๒, พ.ร.บ. สุขภาพแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๐ พ.ร.บ. คุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.๒๕๒๒ , พ.ร.บ.ควบคุมโรคติดต่อ พ.ศ ๒๕๕๘ เป็นต้น ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพร่างกายและการดำรงชีวิตของมนุษย์ โดยที่อาหารนับเป็นปัจจัยสำคัญยิ่งต่อการดำรงชีพ ถ้าอาหารที่จัดไว้บริการไม่สะอาดและปลอดภัย จะส่งผลกระทบเชิงลบรุนแรงต่อสุขภาพ การเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารประเภทตลาดสด ร้านอาหาร/เครื่องดื่ม โรงงานที่ผลิตอาหาร แผงลอย โรงครัว และโรงอาหารในโรงเรียน/สถาบันการศึกษา จึงเป็นเป้าหมายสำคัญที่มุ่งเน้นส่งเสริมให้มีการพัฒนาและยกระดับสถานประกอบการดังกล่าว ให้เข้าสู่เกณฑ์มาตรฐาน โดยการตรวจแนะนำสถานประกอบการอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง และพัฒนาผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งบุคคลดังกล่าวมีความสำคัญในการจัดหาวัตถุดิบ ปรุง ประกอบให้บริการอาหาร ที่สะอาดปลอดภัย รวมถึงมีคุณค่าทางโภชนาการ จำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องหลักการสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อจะได้นำความรู้ไปปฏิบัติติอย่างถูกต้องและสามารถทำอาหารที่สะอาดปลอดภัยสู้ผู้บริโภค รวมถึงการบริการที่ดีในสถานที่จำหน่ายอาหารอีกด้วย

อาศัยความตามพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ.๒๔๙๖ และแก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ.๒๕๔๖ (ฉบับที่ ๑๒) มาตรา ๕๐ ภายใต้บังคับแห่งกฎหมายเทศบาลตำบล มีหน้าที่ต้องทำในเขตเทศบาลดังต่อไปนี้ (๔) ป้องกันและระงับโรคติดต่อ, พระราชบัญญัติกำหนดแผนและขั้นตอนการกระจายอำนาจให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ. ๒๕๔๒ มาตรา ๑๖ ให้เทศบาล เมืองพัทยา และองค์การบริหารส่วนตำบล มีอำนาจและหน้าที่ในการจัดระบบบริการสาธารณะเพื่อประโยชน์ของประชาชนในท้องถิ่นของตนเอง ดังนี้ (๑๙) การสาธารณสุข การอนามัยครอบครัวและการรักษาพยาบาล และเทศบัญญัติเทศบาลตำบลเมืองชุม ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๕๗ ประกอบกับพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ ได้มีการกำหนดให้ท้องถิ่นมีอำนาจกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขเรื่อง ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร และการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ นั้น เทศบาลตำบลเมืองชุม จึงจัดเป็นหน่วยจัดอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารโดยรับรองจากกรมอนามัยตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดอบรมผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.๒๕๕๑ หมวดที่ ๒ ข้อที่ ๖ เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบกิจการและผู้

สัมผัสอาหาร ให้มีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และปรับปรุงที่จำหน่ายอาหาร อันส่งผลดีต่อผู้บริโภคให้ได้รับบริการที่สะอาด ปลอดภัย ต่อไป

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายในสถานประกอบการร้านอาหาร/เครื่องดื่ม โรงงานที่ผลิตอาหาร และโรงอาหารในโรงเรียน/สถาบันการศึกษา ในเขตเทศบาลตำบลเมืองชุม สามารถปฏิบัติตนได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เลือกใช้ภาชนะถูกหลักอนามัยเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จัดการน้ำเสีย จัดการขยะมูลฝอยตามหลัก ๓Rs อย่างถูกหลักวิชาการ

๒. เพื่อยกระดับมาตรฐานร้านอาหารและเครื่องดื่ม โรงงานที่ผลิตอาหารและโรงอาหารในโรงเรียน/สถาบันการศึกษา ในเขตเทศบาลตำบลเมืองชุม ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (Sanitation, Accountability, Network : SAN) ตามหลักสูตรของกรมอนามัยกำหนด

๓. เพื่อเสริมสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคและลดความเสี่ยงของผู้บริโภค อันเนื่องจากการบริโภคอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด

เป้าหมาย

๑. ผู้ประกอบกิจการ จำนวน ๑๐ คน

๒. ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๒๕ คน

วิธีการดำเนินการ

๑. ขออนุมัติจัดทำโครงการ

๒. สำรวจกลุ่มเป้าหมาย (ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารในเขตเทศบาลตำบลเมืองชุม)

๓. ขออนุมัติเปิดหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการอาหารและผู้สัมผัสอาหารกับกรมอนามัย

๔. ประชาสัมพันธ์การอบรมให้ผู้ประกอบกิจการอาหารและผู้สัมผัสอาหารในเขตเทศบาลตำบลเมืองชุม

๕. ประสานวิทยากรที่ผ่านการอบรมหลักสูตร (Basic of food Sanitation Inspector : BFSI)

๖. ดำเนินการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ สำหรับผู้ประกอบกิจการ (หลักสูตร ๖ ชั่วโมง) สำหรับผู้สัมผัสอาหาร (หลักสูตร ๓ ชั่วโมง)

๗. ออกหลักฐานการรับรองผู้ผ่านการอบรม ให้แก่ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร (หลักฐานรับรองมีอายุ ๓ ปี)

๘. ออกตรวจสถานประกอบการ เพื่อประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (Sanitation, Accountability, Network : SAN)

๙. สรุปและรายงานผลการดำเนินงาน

- จัดทำบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรม
- ประเมินผลการอบรม
- สถานประกอบการที่ผ่านกรอบรม ต้องผ่านการประเมินตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (Sanitation, Accountability, Network : SAN)

งบประมาณ

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
๑	ค่าป้ายไวนิลโครงการฯ ขนาด ๑ x ๓ เมตร	๑	ผืน	๓๙๐.๐๐	๓๙๐.๐๐
๒	**ค่าวัสดุวิทยาศาสตร์ชุดทดสอบตัวอย่างอาหาร ๕ รายการ** ๑.ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร อ.๑๓ ๒. ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำและน้ำแข็ง อ.๑๑ ๓. ชุดทดสอบกระดาษวัดค่า PH ๐-๑๔ จำนวน ๑ ชุด ๔. ชุดทดสอบเชื้อราในอาหาร จำนวน ๑ ชุด ๕. ชุดทดสอบสารฟอกขาว จำนวน ๑ ชุด	 ๑ ๑ ๑ ๑ ๑	 ชุด ชุด ชุด ชุด ชุด	 ๑,๓๙๐.๐๐ ๒,๒๒๐.๐๐ ๒๐๐.๐๐ ๕๒๐.๐๐ ๓๕๐.๐๐	๔,๖๘๐.๐๐
๓	ค่าแก้วพลาสติกขนาดเล็กแบบมีฝาปิดเพื่อเก็บตัวอย่างอาหาร	๒	แพ็ค	๔๐.๐๐	๘๐.๐๐
๔	ค่าสมนาคุณวิทยากร จำนวน ๒ ท่าน	๖	ชั่งโมง	๖๐๐.๐๐	๗,๒๐๐.๐๐
๕	ค่าอาหารกลางวัน ๑ มื้อต่อคน	๓๕	คน	๖๐.๐๐	๒,๑๐๐.๐๐
๖	ค่าอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม ๒ มื้อต่อคน	๓๕	คน	๓๐.๐๐	๒,๑๐๐.๐๐
๗	ค่าป้าย Sanitation,Accountability,Network : SAN ขนาด ๔๐ x ๔๐ ซม. (กิจกรรมมอบป้ายติดยังสถานประกอบการ)	๑๔	ป้าย	๑๐๐.๐๐	๑,๔๐๐.๐๐
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น (-หนึ่งหมื่นเจ็ดพันเก้าร้อยห้าสิบบาทถ้วน-)					**๑๗,๙๕๐.๐๐**

<u>หมายเหตุ</u> *ทุกรายการดังข้างต้นสามารถถัวเฉลี่ยกันได้*

ระยะเวลาดำเนินการ

- ระหว่างวันที่ ๕ เดือนกันยายน ถึง ๒๕ กันยายน พ.ศ.๒๕๖๘

สถานที่ดำเนินการ

- ห้องประชุมเทศบาลตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย
- สถานที่จำหน่ายอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลเมืองชุม จำนวน ๘ หมู่บ้าน

หน่วยงานรับผิดชอบ

- งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาลตำบลเมืองชุม

สรุปผลการดำเนินโครงการฯ

ตามที่งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัด เทศบาลตำบลเมืองชุม ได้ดำเนินการจัดทำโครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายในสถานประกอบการร้านอาหาร/เครื่องดื่ม โรงงานที่ผลิตอาหาร และโรงอาหาในโรงเรียน/สถาบันการศึกษา ในเขตเทศบาลตำบลเมืองชุม

สามารถปฏิบัติตนได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เลือกใช้ภาชนะถูกหลักอนามัยเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จัดการน้ำเสีย จัดการขยะมูลฝอยตามหลัก ๓Rs อย่างถูกหลักวิชาการ เพื่อยกระดับมาตรฐานร้านอาหารและเครื่องดื่ม โรงงานที่ผลิตอาหารและโรงอาหารในโรงเรียน/สถาบันการศึกษา ในเขตเทศบาลตำบลเมืองชุม ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (Sanitation, Accountability, Network : SAN) ตามหลักสูตรของกรมอนามัยกำหนด ตลอดจนเพื่อเสริมสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคและลดความเสี่ยงของผู้บริโภค อันเนื่องจากการบริโภคอาหาร และน้ำที่ไม่สะอาด โดยมีกลุ่มเป้าหมายเป็นผู้ประกอบกิจการ จำนวน ๑๐ คน และผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๒๕ คน รวมทั้งสิ้น ๓๕ คน ได้ดำเนินการตามกำหนดการฯ โดยมีหัวข้อการอบรมภาคบรรยายและภาคปฏิบัติ ดังนี้

๑. การบรรยายความรู้เกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่ปลอดภัย

๒. การบรรยายความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร

๓. การบรรยายความรู้เกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

๔. การบรรยายความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร

๕. การบรรยายเกี่ยวกับการบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร

๖. การสาธิตและการปฏิบัติแบบกลุ่ม เทคนิคการตรวจทางเคมีและชีวภาพโดยชุดทดสอบ

วิธี
ล้างด้วยน้

วิธีที่ 3
ล้างด้วยน้ำส้มสายชู

วิธีที่ 3
งด้วยน้ำส้มสายชู

泡 SHONGCHA BROWNSUGAR

BIOASIA

การประเมินผลโครงการฯ

การลงทะเบียนโดยแจกแบบประเมินโครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพให้กับผู้เข้าร่วมโครงการฯ ผู้ประกอบกิจการ จำนวน ๑๐ คน โดยมีรูปแบบของการประเมินโครงการฯ ดังนี้

๑.ระดับความรู้ความเข้าใจ <u>ก่อนเข้ารับการอบรม</u>

แบบประเมินความรู้ก่อนได้รับการอบรมโครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ เป็นข้อสอบแบบเลือกตอบ (ปรนัย) ๔ ตัวเลือก จำนวน ๕๐ ข้อ

๑. การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง

ก. การจัดการและควบคุมสื่อนำโรค ได้แก่ ครัว สัตว์นำโรค เพื่อให้ได้อาหารสะอาดปลอดภัย

ข. การจัดการและควบคุมสื่อนำโรค ได้แก่ อาหาร ผู้ปรุง ภาชนะอุปกรณ์ เพื่อให้ได้อาหารสะอาดปลอดภัย

ค. การจัดอาหารเพื่อให้ได้คุณค่าและมีประโยชน์ต่อร่างกาย

ง. ข้อ ก และ ข ถูก

๒. ข้อใดคือปัจจัยสำคัญทางสุขาภิบาลอาหาร ๕ ปัจจัย ที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก

ก. ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ อาหาร สถานที่ และสัตว์แมลงนำโรค

ข. ผู้บริโภค ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สถานที่ และสัตว์แมลงนำโรค

ค. ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ อาหาร สถานที่ และผู้บริโภค

ง. ผู้บริโภค ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ อาหาร และสัตว์แมลงนำโรค

๓. ข้อใดไม่ใช่สาเหตุของปัญหาความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศไทย

ก. มีความหลากหลายของผลิตภัณฑ์อาหาร

ข. มีการนำเข้าอาหารจากต่างประเทศมากขึ้น

ค. ไม่มีหน่วยงานที่กำกับดูแลความปลอดภัยของอาหาร

ง. มีการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและพฤติกรรมผู้บริโภค

๔. โรคจากเชื้อแบคทีเรียที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ คือข้อใด

ก. โรคไข้หวัดนก และโรคตับอักเสบ

ข. โรคไข้ไทฟอยด์ และอหิวาตกโรค

ค. โรคพยาธิตัวจี๊ด และโรคพยาธิใบไม้ในตับ

ง. โรคเอดส์ และโรคพิษสุนัขบ้า

๕. โรคอาหารเป็นพิษ มักพบในอาหารประเภทใด

ก. อาหารกระป๋องที่มีฝากระป๋องบวม

ข. อาหารที่ปนเปื้อนสารพิษจากเชื้อฝี หนอง

ค. ข้อ ก และ ข ถูก

ง. ไม่มีข้อใดถูก

๖. เชื้อโรคชนิดใดมักพบในผิวหนัง บริเวณที่มีบาดแผล สิว ฝี หรือ หนอง
ก. ไวรัส
ข. แบคทีเรีย
ค. ยีสต์
ง. รา

๗. อาหารในข้อใดที่สามารถพบสารบอแรกซ์เจือปนอยู่
ก. ลูกชิ้น
ข. ไส้กรอก
ค. หมูยอ หมูกรอบ
ง. ถูกทุกข้อ

๘. วิธีที่ดีที่สุดในการทำลายเชื้อแบคทีเรียในอาหารเนื้อสัตว์ดิบ คือวิธีใด
ก. ใช้เตาไมโครเวฟ ตามข้อปฏิบัติของบริษัทผู้ผลิต
ข. ใช้น้ำร้อนเดือด ๑๐๐ องศาเซลเซียส นานไม่น้อยกว่า ๕ นาที
ค. ใช้น้ำมะนาวแช่อาหาร (พวกเนื้อสด) นาน ๕ นาที
ง. ใช้ความเย็นจากน้ำแข็ง แช่อาหารนาน ๓๐ นาที

๙. ข้อใดไม่ใช่สัตว์และแมลงที่นำโรคระบบทางเดินอาหารมาสู่คน
ก. หนู
ข. แมลงสาบ
ค. ยุง
ง. แมลงวัน

๑๐. อาหารกระป๋องที่มีฝากระป๋องบวม หรืออาหารหมักดอง มักพบเชื้อแบคทีเรียชนิดใด
ก. สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส
ข. ซาลโมเนลลา
ค. คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม
ง. อหิวาตกโรค

๑๑. ขั้นตอนการล้างภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้องที่สุดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร คือข้อใด
ก. ๑. ล้างน้ำสะอาด ๒. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๓. ล้างน้ำสะอาด
ข. ๑. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๒. ล้างน้ำสะอาด ๓. ล้างน้ำสะอาด
ค. ๑. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๒. ล้างน้ำสะอาด ๓. ใช้ผ้าเช็ด
ง. ๑. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๒. ล้างน้ำสะอาด ๓. การฆ่าเชื้อโรค

๑๒. ข้อใดคือการฆ่าเชื้อภาชนะอุปกรณ์
ก. ตากแดด
ข. ใช้ความร้อนที่อุณหภูมิ ๘๐ - ๑๐๐ องศาเซลเซียส
ค. แช่ในน้ำผสมน้ำปูนคลอรีนที่มีความเข้มข้น ๕๐ พีพีเอ็ม
ง. ถูกทุกข้อ

๑๓. ข้อใดคือการเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร
ก. เก็บช้อนส้อมเอาด้ามขึ้นในตะกร้าทรงสูง
ข. วางช้อนส้อมในลักษณะนอนไปทางเดียวกันในตะกร้าแบน
ค. คว่ำแก้วน้ำบนพื้นโต๊ะสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร
ง. เก็บชามที่แห้งแล้วในตู้เก็บภาชนะที่สูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร

๑๔. ข้อใดต่อไปนี้ ไม่ใช่ ข้อควรระวังสำหรับการใช้ภาชนะเมลามีน
ก. ไม่ควรใช้งานกับเตาไมโครเวฟ
ข. ไม่ควรใช้บรรจุของที่เย็นจัดหรือน้ำแข็งเป็นเวลานาน
ค. ควรระวังมิให้ผิวภาชนะเกิดรอยขูดขีด เพราะจะเกิดการสะสมของเชื้อโรค
ง. ไม่ควรใช้บรรจุอาหารที่ร้อนจัด

๑๕. พื้นห้องครัวลักษณะใดสามารถทำความสะอาดได้ง่ายที่สุด
ก. พื้นเป็นไม้ปาเก้
ข. พื้นเป็นดินโรยกรวด
ค. พื้นเป็นคอนกรีต
ง. พื้นเป็นคอนกรีตปูกระเบื้อง

๑๖. ควรทำความสะอาดบริเวณที่ปรุงอาหารหรือพื้นครัวด้วยวิธีใด.
ก. เช็ดถูทุกครั้งที่ปรุงเสร็จ
ข. เช็ดถูตรงรอยเปื้อนทุกวัน
ค. ใช้ผงขัดคราบน้ำมันทุกครั้งที่เช็ดถู
ง. ทำความสะอาดทุกครั้งที่สกปรก

๑๗. การควบคุมป้องกันแมลงวัน แมลงสาบที่ถูกต้องและยั่งยืนมากที่สุดตามหลักสุขาภิบาล
ก. การกำจัดตัวแก่ โดยการฉีดยาฆ่าแมลงทุกวัน
ข. การกำจัดตัวอ่อน โดยการฉีดยาฆ่าแมลงทุกวัน
ค. การควบคุมแหล่งอาหาร ที่อยู่อาศัย และแหล่งเพาะพันธุ์
ง. การวางกรงดัก กำจัดตัวแก่ทุกวัน

๑๘. ข้อใดถูกต้อง
ก. หั่นผักที่ล้างสะอาดแล้วบนพื้นโต๊ะโดยไม่ต้องใช้เขียง
ข. ปรุงยำรวมมิตรบนโต๊ะสูง ๖๐ เซนติเมตร
ค. เก็บผักหรือวัตถุดิบในการปรุงอาหาร ไว้หน้าห้องน้ำ
ง. แช่เนื้อสัตว์และผัก ไว้ในถังน้ำแข็งที่ใช้ใส่กาแฟเย็นหรือโอเลี้ยง

๑๙. น้ำสะอาดปลอดภัย หมายถึง
ก. น้ำที่มีคุณลักษณะทางกายภาพ เคมี และแบคทีเรียในปริมาณที่ไม่เกินกว่าเกณฑ์มาตรฐานกำหนด
ข. น้ำใส ไม่มีสี กลิ่น รส
ค. น้ำไม่มีเชื้อโรคปนเปื้อน
ง. น้ำที่ไม่มีแร่ธาตุ และเชื้อโรค ปนเปื้อนอยู่เลย

๒๐. วิธีการล้างผักเพื่อลดสารเคมีและสิ่งสกปรกที่ปนเปื้อน ข้อใดถูกต้องและเหมาะสมที่สุด
ก. ล้างผักทั้งต้นโดยจุ่มน้ำในกะละมัง ยกผักขึ้น แล้วนำไปวางไว้ในตะแกรงหรือตะกร้าใส่ผัก
ข. ล้างผักทั้งต้นโดยเปิดน้ำไหลผ่านให้ทั่วทั้งต้น แล้วนำไปวางไว้ในตะแกรงหรือตะกร้าใส่ผัก
ค. ตัดรากทิ้ง แกะผักออกเป็นใบ ๆ แช่น้ำส้มสายชู นาน ๑๕ นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด
ง. นำผักแช่น้ำในกะละมัง ใส่น้ำให้ท่วมผักทั้งหมด แช่ทิ้งไว้ ๖ - ๘ ชั่วโมง

๒๑. ผู้สัมผัสอาหาร คือใคร
ก. ผู้เตรียมอาหาร ผู้เสิร์ฟอาหาร
ข. ผู้ทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์
ค. ผู้ปรุงอาหาร ผู้จำหน่ายอาหาร
ง. ถูกทุกข้อ

๒๒. ผู้สัมผัสอาหารในข้อใดที่สามารถแพร่กระจายโรคสู่ผู้บริโภคได้โดยผ่านทางอาหาร
ก. ผู้ที่เป็นพาหะของไข้ไทฟอยด์
ข. ผู้ที่ป่วยเป็นโรคหวัด
ค. ผู้ที่มีพฤติกรรมในการปรุงประกอบอาหารไม่ถูกต้อง
ง. ถูกทุกข้อ

๒๓. โรคใดต่อไปนี้ที่ผู้สัมผัสอาหารเป็นแล้วสามารถประกอบอาหารได้ ?
ก. โรคบิด
ข. โรคคางทูม
ค.โรคเรื้อน
ง. โรคหัวใจ

๒๔. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ จะต้องปฏิบัติตนอย่างไร เพื่อให้มีสุขภาพที่ดี
ก. รับประทานอาหารที่สะอาดปลอดภัย ให้ครบ ๕ หมู่ / วัน
ข. ออกกำลังกายอยู่เสมอ อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๓ วันๆ ละ ๓๐ นาที
ค. มีอารมณ์ดี และยิ้มแย้มแจ่มใสอยู่เสมอ
ง. ถูกทุกข้อ

๒๕. ผ้ากันเปื้อนต้องมีลักษณะใดจึงเป็นผ้ากันเปื้อนที่ถูกสุขลักษณะ
ก. เป็นผ้าชนิดครึ่งตัว มีสีขาว เพื่อให้มองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย
ข. เป็นผ้าชนิดเต็มตัว มีสีขาว เพื่อให้มองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย
ค. เป็นผ้าชนิดเต็มตัว มีสีเข้ม เพื่อทำให้มองไม่เห็นสิ่งสกปรก
ง. เป็นผ้าชนิดครึ่งตัว มีสีเข้ม เพื่อทำให้มองไม่เห็นสิ่งสกปรก

๒๖. ทำอย่างไรจึงจะทำให้มือสะอาดถูกสุขลักษณะได้มากที่สุด
ก. ใช้ผ้าเช็ดมือ
ข. ใช้กระดาษเช็ดมือ
ค. ใช้น้ำและสบู่ล้างมือ
ง. ไม่มีข้อใดถูก
๒๗. ข้อใดคือสิ่งที่ผู้สัมผัสอาหารควรปฏิบัติ
ก. ชิมผัดเปรี้ยวหวานระหว่างปรุง ด้วยการใช้ทัพพีตักชิม
ข. พูดคุยกับลูกค้าหรือเพื่อนร่วมงาน ในระหว่างการปรุงอาหาร
ค. แต่งหน้า ไว้เล็บยาว ทาสีเล็บให้สวย เพื่อให้ลูกค้าประทับใจ
ง. รักษาความสะอาดของร่างกาย และตรวจสุขภาพอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง

๒๘. ผู้ขายอาหารท่านใด มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ถูกต้อง
ก. คุณลุงร้านข้าวขาหมู นุ่งกางเกงขาสั้น ไม่สวมเสื้อ แต่ผูกผ้ากันเปื้อน
ข. พี่ฟ้าร้านอาหารตามสั่ง ใส่เสื้อคอกลมแขนสั้น สวมหมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อน
ค. คุณน้าร้านส้มตำ ไว้ผมยาว ไม่รวบผมและไม่สวมหมวกคลุมผม
ง. คุณป้าร้านผัดไท สวมแหวนที่นิ้วหลายวง ไว้เล็บยาวและทาสีเล็บสวยงาม

๒๙. การเสิร์ฟอาหารที่ถูกต้อง คือ
ก. ใช้มือจับแก้วน้ำครั้งละหลายใบ เพื่อความสะดวกรวดเร็ว
ข. เสิร์ฟหรือจัดวางช้อนกลาง เฉพาะแกงจืดและแกงเผ็ดเท่านั้น
ค. ช้อน ส้อม ตะเกียบ ต้องจับเฉพาะที่ด้าม
ง. ยกชามน้ำแกงร้อน โดยใช้มือสองมือยกที่ปากชาม

๓๐. ข้อใดเป็นสาเหตุทำให้เกิดการปนเปื้อนของอาหาร
ก. ผู้สัมผัสอาหาร หลังจากเข้าห้องส้วมเสร็จแล้วต้องล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่เหลวทุกครั้ง
ข. ใช้ผ้าผืนเดียวเช็ดภาชนะ อุปกรณ์ทุกอย่างในครัว
ค. แยกเขียงสำหรับหั่นเนื้อ และเขียงสำหรับหั่นผักออกจากกัน
ง. ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ อาหาร แยกเป็นสัดส่วน ไม่เก็บ/แช่ปะปนกันระหว่างผักกับเนื้อสัตว์ต่างๆ

๓๑. หากท่านจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร อันดับแรกท่านต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขอย่างไร
ก. ยื่นคำขอเข้ารับการอบรม “หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร” ก่อนขอใบอนุญาตประกอบกิจการ
ข. ยื่นคำขอรับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารก่อนประกอบกิจการ เพื่อให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณาอนุญาต/ไม่อนุญาต
ค. ประกอบกิจการไปก่อน แล้วมายื่นคำขอรับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารจากราชการส่วนท้องถิ่นในภายหลัง
ง. ถูกทั้งข้อ ก และ ข

๓๒. ข้อใดไม่ถูกต้อง เกี่ยวกับการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕
ก. ผู้รับใบอนุญาต ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ
ข. ผู้รับใบอนุญาต ต้องยื่นคำขอต่อใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เป็นประจำทุกปี
ค. ผู้รับใบอนุญาต สามารถเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นได้ โดยไม่ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น
ง. หากใบอนุญาตสูญหาย ผู้รับใบอนุญาตต้องยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาต ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย

๓๓. ผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร ต้องมีความรู้และปฏิบัติตัวอย่างไร เพื่อให้ถูกต้อง
ตามพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕
ก. ไม่ล้างภาชนะหรือเตรียมอาหารในบริเวณที่ทางสาธารณะ
ข. ไม่ตั้งวางสิ่งของ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ ต้นไม้ ยื่นล้ำออกมาในบริเวณที่ทางสาธารณะ
ค. ไม่ทิ้งเศษอาหาร ไขมัน ถุงพลาสติก ลงในท่อระบายน้ำสาธารณะ
ง. ถูกทุกข้อ

๓๔. ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร
โดยไม่มีหนังสือรับรองการแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น
จะมีโทษตามกฎหมายสาธารณสุขอย่างไร
ก. จำคุกไม่เกิน ๓ เดือน หรือปรับไม่เกิน ๒๕,๐๐๐ บาท
ข. จำคุกไม่เกิน ๓ เดือน หรือปรับไม่เกิน ๒๕,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ
ค. จำคุกไม่เกิน ๖ เดือน หรือปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท
ง. จำคุกไม่เกิน ๖ เดือน หรือปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

๓๕. ใบอนุญาตการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และใบอนุญาตการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ มีอายุกี่ปี
ก. ๑ ปี
ข. ๒ ปี
ค. ๓ ปี
ง. ๔ ปี

๓๖. ผู้สัมผัสอาหาร จะต้องปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามกฎหมายและข้อกำหนดของราชการส่วนท้องถิ่นอย่างไร
ก. มีการตรวจสุขภาพประจำปี อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง
ข. กำจัดมูลฝอยและคราบไขมันที่เกิดจากการประกอบกิจการอาหาร
ค. ไม่ก่อเหตุรำคาญเรื่องกลิ่นควันจากการประกอบอาหาร รบกวนผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง
ง. ถูกทุกข้อ

๓๗. “การแสดงฉลากอาหาร” มีความสำคัญอย่างไร
ก. เป็นสื่อระหว่างผู้ผลิตกับผู้บริโภค
ข. เป็นสื่อแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และให้ความรู้ทางโภชนาการ
ค. เป็นเครื่องมือในการเลือกซื้อของผู้บริโภค
ง. ถูกทุกข้อ

๓๘. ข้อใดคือความหมายของอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
ก. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย และรวมถึงยา
ข. วัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส
ค. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท
ง. ข้อ ข และ ค ถูก

๓๙. ข้อใดคือวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ก. ผงชูรส
ข. สีผสมอาหาร
ค. น้ำมันงา
ง. บอแรกซ์

๔๐. สารปรุงแต่งอาหารชนิดใดที่อนุญาตให้ใส่ในอาหารได้
ก. บอร์แรกซ์
ข. ฟอร์มาลีน
ค. โมโนโซเดียมกลูตาเมต
ง. สารฟอกขาว

๔๑. บทบาทหน้าที่ของเจ้าของ ผู้ดูแล ผู้จัดการร้านอาหาร ในการควบคุมดูแล
พนักงานในร้าน มีเรื่องใดบ้าง
ก. ดูแลสุขภาพของพนักงาน โดยพาไปตรวจสุขภาพประจำปี
ข. ให้ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลแก่พนักงาน
โดยส่งพนักงานเข้าอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร
ค. จัดเตรียมผ้ากันเปื้อน และหมวกคลุมผม ให้แก่พนักงานในการปฏิบัติงาน
ง. ถูกทุกข้อ

๔๒. หน้าที่ของเจ้าของ ผู้ดูแล ผู้จัดการร้านอาหาร คือ
ก. ติดตามข่าวสารด้านสุขาภิบาลอาหารอยู่เสมอ
ข. ควบคุมดูแล และพัฒนาสถานประกอบการค้าอาหารของตนให้ได้มาตรฐาน
ถูกสุขลักษณะตามกฎหมายและข้อกำหนดของท้องถิ่น
ค. เลือกวัตถุดิบที่สะอาดปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการ มาปรุง-ประกอบให้ลูกค้าได้รับประทาน
ง. ถูกทุกข้อ

๔๓. ข้อใดไม่ใช่คุณสมบัติของผู้ประกอบกิจการ
ก. มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ปฏิบัติได้ถูกต้อง และสามารถควบคุมดูแลผู้สัมผัสอาหารในร้านของตนเอง
ข. ติดตามความก้าวหน้าและเทคโนโลยีด้านอาหาร รวมทั้งหาความรู้เพิ่มเติมอยู่เสมอ
ค. จบการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์
ง. มีความรู้เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบการด้านอาหาร

๔๔. การบริหารจัดการและควบคุมดูแลให้ร้านอาหารและอาหารที่จำหน่าย มีความสะอาดปลอดภัย ส่งผลดีอย่างไร
ก. ร้านอาหารไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลงนำโรค
ข. ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ทำให้มีสุขภาพอนามัยที่ดี
ค. ผู้บริโภคให้การสนับสนุน ทำให้ร้านอาหารขายดี มีรายได้เพิ่มขึ้น
ง. ถูกทุกข้อ

๔๕. ข้อใดคือหน้าที่ความรับผิดชอบของเจ้าของร้านอาหาร
ก. ขอใบอนุญาต “จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร” จากราชการส่วนท้องถิ่น
ข. จำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัย มีคุณภาพได้มาตรฐาน และมีบริการที่ดี
ค. เข้ารับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร
ง. ถูกทุกข้อ

๔๖. เมื่อท่านได้รับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารจากท้องถิ่นแล้ว
จะต้องปฏิบัติตามข้อใด
ก. ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการ๗ตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ
ข. ใบอนุญาตที่ได้รับใช้ได้เพียงหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นที่เป็นผู้ออกใบอนุญาตนั้น
ค. การขอต่ออายุใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร จะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตหมดอายุ
ง. ถูกทุกข้อ

๔๗. เศษอาหารและน้ำเสียที่เกิดขึ้นจากการปรุง-ประกอบ และจำหน่ายอาหาร คนแรกที่ต้องรับผิดชอบคือใคร
ก. เจ้าของสถานประกอบการด้านอาหาร
ข. เจ้าหน้าที่เทศกิจ / เจ้าหน้าที่เทศบาลทุกแห่ง
ค. นายกเทศมนตรีของเทศบาลทุกแห่ง
ง. เจ้าหน้าที่ตำรวจ

๔๘. ข้อใดกล่าว ไม่ถูกต้อง เกี่ยวกับการดูแลรักษาบ่อดักไขมัน ?
ก. ไม่เอาตะแกรงดักเศษอาหารออก ไม่ว่าจะชั่วคราวหรือถาวร
ข. ต้องหมั่นกำจัดเศษอาหารที่ดักกรองไว้อย่างสม่ำเสมอ
ค. ต้องตักไขมันออกจากบ่อดักไขมันอย่างน้อยเดือนละครั้ง
ง. ต้องติดตั้งตะแกรงดักเศษอาหารก่อนเข้าบ่อดักไขมัน

๔๙. ข้อใดกล่าว ไม่ถูกต้อง เกี่ยวกับการควบคุมและกำจัดแมลงสาบ
ก. หมั่นทำความสะอาดห้องครัว อย่าให้มีเศษอาหารตกค้าง
ข. ควรติดตะแกรงถี่ๆ ที่ท่อระบายน้ำ
ค. ถังขยะควรมีฝาปิดมิดชิด ไม่รั่วซึม
ง. ทิ้งขยะในถังที่ไม่มีฝาปิด

๕๐. สถานที่ปรุงอาหารที่ดี ควรเป็นอย่างไร
ก. แยกเป็นสัดส่วน มีประตูเปิดถึงห้องส้วมได้
ข. แยกเป็นสัดส่วน มีประตูเปิดถึงบริเวณเก็บขยะได้
ค. แยกเป็นสัดส่วน มีประตูเปิดถึงห้องรับประทานอาหารได้
ง. แยกเป็นสัดส่วน มีประตูเปิดสู่ถนนด้านนอกได้

๒.ระดับความรู้ความเข้าใจ <u>หลังเข้ารับการอบรม</u>

แบบประเมินความรู้หลังการได้รับการอบรมโครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ เป็นข้อสอบแบบเลือกตอบ (ปรนัย) ๔ ตัวเลือก จำนวน ๕๐ ข้อ

๑. การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง
ก. การจัดการและควบคุมสื่อนำโรค ได้แก่ ครัว สัตว์นำโรค เพื่อให้ได้อาหารสะอาดปลอดภัย
ข. การจัดการและควบคุมสื่อนำโรค ได้แก่ อาหาร ผู้ปรุง ภาชนะอุปกรณ์ เพื่อให้ได้อาหารสะอาดปลอดภัย
ค. การจัดอาหารเพื่อให้ได้คุณค่าและมีประโยชน์ต่อร่างกาย
ง. ข้อ ก และ ข ถูก

๒. ข้อใดคือปัจจัยสำคัญทางสุขาภิบาลอาหาร ๕ ปัจจัย ที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก
ก. ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ อาหาร สถานที่ และสัตว์แมลงนำโรค
ข. ผู้บริโภค ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สถานที่ และสัตว์แมลงนำโรค
ค. ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ อาหาร สถานที่ และผู้บริโภค
ง. ผู้บริโภค ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ อาหาร และสัตว์แมลงนำโรค

๓. ข้อใดไม่ใช่สาเหตุของปัญหาความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศไทย
ก. มีความหลากหลายของผลิตภัณฑ์อาหาร
ข. มีการนำเข้าอาหารจากต่างประเทศมากขึ้น
ค. ไม่มีหน่วยงานที่กำกับดูแลความปลอดภัยของอาหาร
ง. มีการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและพฤติกรรมผู้บริโภค

๔. โรคจากเชื้อแบคทีเรียที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ คือข้อใด
ก. โรคไข้หวัดนก และโรคตับอักเสบ
ข. โรคไข้ไทฟอยด์ และอหิวาตกโรค
ค. โรคพยาธิตัวจี๊ด และโรคพยาธิใบไม้ในตับ
ง. โรคเอดส์ และโรคพิษสุนัขบ้า

๕. โรคอาหารเป็นพิษ มักพบในอาหารประเภทใด
ก. อาหารกระป๋องที่มีฝากระป๋องบวม
ข. อาหารที่ปนเปื้อนสารพิษจากเชื้อฝี หนอง
ค. ข้อ ก และ ข ถูก
ง. ไม่มีข้อใดถูก
๖. เชื้อโรคชนิดใดมักพบในผิวหนัง บริเวณที่มีบาดแผล สิว ฝี หรือ หนอง
ก. ไวรัส
ข. แบคทีเรีย
ค. ยีสต์
ง. รา

๗. อาหารในข้อใดที่สามารถพบสารบอแรกซ์เจือปนอยู่
ก. ลูกชิ้น
ข. ไส้กรอก
ค. หมูยอ หมูกรอบ
ง. ถูกทุกข้อ

๘. วิธีที่ดีที่สุดในการทำลายเชื้อแบคทีเรียในอาหารเนื้อสัตว์ดิบ คือวิธีใด
ก. ใช้เตาไมโครเวฟ ตามข้อปฏิบัติของบริษัทผู้ผลิต
ข. ใช้น้ำร้อนเดือด ๑๐๐ องศาเซลเซียส นานไม่น้อยกว่า ๕ นาที
ค. ใช้น้ำมะนาวแช่อาหาร (พวกเนื้อสด) นาน ๕ นาที
ง. ใช้ความเย็นจากน้ำแข็ง แช่อาหารนาน ๓๐ นาที

๙. ข้อใดไม่ใช่สัตว์และแมลงที่นำโรคระบบทางเดินอาหารมาสู่คน
ก. หนู
ข. แมลงสาบ
ค. ยุง
ง. แมลงวัน

๑๐. อาหารกระป๋องที่มีฝากระป๋องบวม หรืออาหารหมักดอง มักพบเชื้อแบคทีเรียชนิดใด
ก. สแตปฟิโลคอคคัส ออเรียส
ข. ซาลโมเนลลา
ค. คลอสตริเดียม โบทูลินั่ม
ง. อหิวาตกโรค

๑๑. ขั้นตอนการล้างภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้องที่สุดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร คือข้อใด
ก. ๑. ล้างน้ำสะอาด ๒. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๓. ล้างน้ำสะอาด
ข. ๑. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๒. ล้างน้ำสะอาด ๓. ล้างน้ำสะอาด
ค. ๑. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๒. ล้างน้ำสะอาด ๓. ใช้ผ้าเช็ด
ง. ๑. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๒. ล้างน้ำสะอาด ๓. การฆ่าเชื้อโรค

๑๒. ข้อใดคือการฆ่าเชื้อภาชนะอุปกรณ์
ก. ตากแดด
ข. ใช้ความร้อนที่อุณหภูมิ ๘๐ - ๑๐๐ องศาเซลเซียส
ค. แช่ในน้ำผสมน้ำปูนคลอรีนที่มีความเข้มข้น ๕๐ พีพีเอ็ม
ง. ถูกทุกข้อ

๑๓. ข้อใดคือการเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร
ก. เก็บช้อนส้อมเอาด้ามขึ้นในตะกร้าทรงสูง
ข. วางช้อนส้อมในลักษณะนอนไปทางเดียวกันในตะกร้าแบน
ค. คว่ำแก้วน้ำบนพื้นโต๊ะสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร
ง. เก็บชามที่แห้งแล้วในตู้เก็บภาชนะที่สูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร

๑๔. ข้อใดต่อไปนี้ ไม่ใช่ ข้อควรระวังสำหรับการใช้ภาชนะเมลามีน
ก. ไม่ควรใช้งานกับเตาไมโครเวฟ
ข. ไม่ควรใช้บรรจุของที่เย็นจัดหรือน้ำแข็งเป็นเวลานาน
ค. ควรระวังมิให้ผิวภาชนะเกิดรอยขูดขีด เพราะจะเกิดการสะสมของเชื้อโรค
ง. ไม่ควรใช้บรรจุอาหารที่ร้อนจัด

๑๕. พื้นห้องครัวลักษณะใดสามารถทำความสะอาดได้ง่ายที่สุด
ก. พื้นเป็นไม้ปาเก้
ข. พื้นเป็นดินโรยกรวด
ค. พื้นเป็นคอนกรีต
ง. พื้นเป็นคอนกรีตปูกระเบื้อง

๑๖. ควรทำความสะอาดบริเวณที่ปรุงอาหารหรือพื้นครัวด้วยวิธีใด.
ก. เช็ดถูทุกครั้งที่ปรุงเสร็จ
ข. เช็ดถูตรงรอยเปื้อนทุกวัน
ค. ใช้ผงขัดคราบน้ำมันทุกครั้งที่เช็ดถู
ง. ทำความสะอาดทุกครั้งที่สกปรก
๑๗. การควบคุมป้องกันแมลงวัน แมลงสาบที่ถูกต้องและยั่งยืนมากที่สุดตามหลักสุขาภิบาล
ก. การกำจัดตัวแก่ โดยการฉีดยาฆ่าแมลงทุกวัน
ข. การกำจัดตัวอ่อน โดยการฉีดยาฆ่าแมลงทุกวัน
ค. การควบคุมแหล่งอาหาร ที่อยู่อาศัย และแหล่งเพาะพันธุ์
ง. การวางกรงดัก กำจัดตัวแก่ทุกวัน

๑๘. ข้อใดถูกต้อง
ก. หั่นผักที่ล้างสะอาดแล้วบนพื้นโต๊ะโดยไม่ต้องใช้เขียง
ข. ปรุงยำรวมมิตรบนโต๊ะสูง ๖๐ เซนติเมตร
ค. เก็บผักหรือวัตถุดิบในการปรุงอาหาร ไว้หน้าห้องน้ำ
ง. แช่เนื้อสัตว์และผัก ไว้ในถังน้ำแข็งที่ใช้ใส่กาแฟเย็นหรือโอเลี้ยง

๑๙. น้ำสะอาดปลอดภัย หมายถึง
ก. น้ำที่มีคุณลักษณะทางกายภาพ เคมี และแบคทีเรียในปริมาณที่ไม่เกินกว่าเกณฑ์มาตรฐานกำหนด
ข. น้ำใส ไม่มีสี กลิ่น รส
ค. น้ำไม่มีเชื้อโรคปนเปื้อน
ง. น้ำที่ไม่มีแร่ธาตุ และเชื้อโรค ปนเปื้อนอยู่เลย

๒๐. วิธีการล้างผักเพื่อลดสารเคมีและสิ่งสกปรกที่ปนเปื้อน ข้อใดถูกต้องและเหมาะสมที่สุด
ก. ล้างผักทั้งต้นโดยจุ่มน้ำในกะละมัง ยกผักขึ้น แล้วนำไปวางไว้ในตะแกรงหรือตะกร้าใส่ผัก
ข. ล้างผักทั้งต้นโดยเปิดน้ำไหลผ่านให้ทั่วทั้งต้น แล้วนำไปวางไว้ในตะแกรงหรือตะกร้าใส่ผัก
ค. ตัดรากทิ้ง แกะผักออกเป็นใบ ๆ แช่น้ำส้มสายชู นาน ๑๕ นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด
ง. นำผักแช่น้ำในกะละมัง ใส่น้ำให้ท่วมผักทั้งหมด แช่ทิ้งไว้ ๖ - ๘ ชั่วโมง

๒๑. ผู้สัมผัสอาหาร คือใคร
ก. ผู้เตรียมอาหาร ผู้เสิร์ฟอาหาร
ข. ผู้ทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์
ค. ผู้ปรุงอาหาร ผู้จำหน่ายอาหาร
ง. ถูกทุกข้อ

๒๒. ผู้สัมผัสอาหารในข้อใดที่สามารถแพร่กระจายโรคสู่ผู้บริโภคได้โดยผ่านทางอาหาร
ก. ผู้ที่เป็นพาหะของไข้ไทฟอยด์
ข. ผู้ที่ป่วยเป็นโรคหวัด
ค. ผู้ที่มีพฤติกรรมในการปรุงประกอบอาหารไม่ถูกต้อง
ง. ถูกทุกข้อ
๒๓. โรคใดต่อไปนี้ที่ผู้สัมผัสอาหารเป็นแล้วสามารถประกอบอาหารได้ ?
ก. โรคบิด
ข. โรคคางทูม
ค.โรคเรื้อน
ง. โรคหัวใจ

๒๔. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ จะต้องปฏิบัติตนอย่างไร เพื่อให้มีสุขภาพที่ดี
ก. รับประทานอาหารที่สะอาดปลอดภัย ให้ครบ ๕ หมู่ / วัน
ข. ออกกำลังกายอยู่เสมอ อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๓ วันๆ ละ ๓๐ นาที
ค. มีอารมณ์ดี และยิ้มแย้มแจ่มใสอยู่เสมอ
ง. ถูกทุกข้อ

๒๕. ผ้ากันเปื้อนต้องมีลักษณะใดจึงเป็นผ้ากันเปื้อนที่ถูกสุขลักษณะ
ก. เป็นผ้าชนิดครึ่งตัว มีสีขาว เพื่อให้มองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย
ข. เป็นผ้าชนิดเต็มตัว มีสีขาว เพื่อให้มองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย
ค. เป็นผ้าชนิดเต็มตัว มีสีเข้ม เพื่อทำให้มองไม่เห็นสิ่งสกปรก
ง. เป็นผ้าชนิดครึ่งตัว มีสีเข้ม เพื่อทำให้มองไม่เห็นสิ่งสกปรก

๒๖. ทำอย่างไรจึงจะทำให้มือสะอาดถูกสุขลักษณะได้มากที่สุด
ก. ใช้ผ้าเช็ดมือ
ข. ใช้กระดาษเช็ดมือ
ค. ใช้น้ำและสบู่ล้างมือ
ง. ไม่มีข้อใดถูก

๒๗. ข้อใดคือสิ่งที่ผู้สัมผัสอาหารควรปฏิบัติ
ก. ชิมผัดเปรี้ยวหวานระหว่างปรุง ด้วยการใช้ทัพพีตักชิม
ข. พูดคุยกับลูกค้าหรือเพื่อนร่วมงาน ในระหว่างการปรุงอาหาร
ค. แต่งหน้า ไว้เล็บยาว ทาสีเล็บให้สวย เพื่อให้ลูกค้าประทับใจ
ง. รักษาความสะอาดของร่างกาย และตรวจสุขภาพอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง

๒๘. ผู้ขายอาหารท่านใด มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ถูกต้อง
ก. คุณลุงร้านข้าวขาหมู นุ่งกางเกงขาสั้น ไม่สวมเสื้อ แต่ผูกผ้ากันเปื้อน
ข. พี่ฟ้าร้านอาหารตามสั่ง ใส่เสื้อคอกลมแขนสั้น สวมหมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อน
ค. คุณน้าร้านส้มตำ ไว้ผมยาว ไม่รวบผมและไม่สวมหมวกคลุมผม
ง. คุณป้าร้านผัดไท สวมแหวนที่นิ้วหลายวง ไว้เล็บยาวและทาสีเล็บสวยงาม

๒๙. การเสิร์ฟอาหารที่ถูกต้อง คือ
ก. ใช้มือจับแก้วน้ำครั้งละหลายใบ เพื่อความสะดวกรวดเร็ว
ข. เสิร์ฟหรือจัดวางช้อนกลาง เฉพาะแกงจืดและแกงเผ็ดเท่านั้น
ค. ช้อน ส้อม ตะเกียบ ต้องจับเฉพาะที่ด้าม
ง. ยกชามน้ำแกงร้อน โดยใช้มือสองมือยกที่ปากชาม

๓๐. ข้อใดเป็นสาเหตุทำให้เกิดการปนเปื้อนของอาหาร
ก. ผู้สัมผัสอาหาร หลังจากเข้าห้องส้วมเสร็จแล้วต้องล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่เหลวทุกครั้ง
ข. ใช้ผ้าผืนเดียวเช็ดภาชนะ อุปกรณ์ทุกอย่างในครัว
ค. แยกเขียงสำหรับหั่นเนื้อ และเขียงสำหรับหั่นผักออกจากกัน
ง. ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ อาหาร แยกเป็นสัดส่วน ไม่เก็บ/แช่ปะปนกันระหว่างผักกับเนื้อสัตว์ต่างๆ

๓๑. หากท่านจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร อันดับแรกท่านต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขอย่างไร
ก. ยื่นคำขอเข้ารับการอบรม “หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร” ก่อนขอใบอนุญาตประกอบกิจการ
ข. ยื่นคำขอรับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารก่อนประกอบกิจการ เพื่อให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณาอนุญาต/ไม่อนุญาต
ค. ประกอบกิจการไปก่อน แล้วมายื่นคำขอรับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารจากราชการส่วนท้องถิ่นในภายหลัง
ง. ถูกทั้งข้อ ก และ ข

๓๒. ข้อใดไม่ถูกต้อง เกี่ยวกับการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามพระราชบัญญัติ
การสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕
ก. ผู้รับใบอนุญาต ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ
ข. ผู้รับใบอนุญาต ต้องยื่นคำขอต่อใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เป็นประจำทุกปี
ค. ผู้รับใบอนุญาต สามารถเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นได้ โดยไม่ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น
ง. หากใบอนุญาตสูญหาย ผู้รับใบอนุญาตต้องยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาต ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย

๓๓. ผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร ต้องมีความรู้และปฏิบัติตัวอย่างไร เพื่อให้ถูกต้อง
ตามพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕
ก. ไม่ล้างภาชนะหรือเตรียมอาหารในบริเวณที่ทางสาธารณะ
ข. ไม่ตั้งวางสิ่งของ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ ต้นไม้ ยื่นล้ำออกมาในบริเวณที่ทางสาธารณะ
ค. ไม่ทิ้งเศษอาหาร ไขมัน ถุงพลาสติก ลงในท่อระบายน้ำสาธารณะ
ง. ถูกทุกข้อ

๓๔. ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร
โดยไม่มีหนังสือรับรองการแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น
จะมีโทษตามกฎหมายสาธารณสุขอย่างไร
ก. จำคุกไม่เกิน ๓ เดือน หรือปรับไม่เกิน ๒๕,๐๐๐ บาท
ข. จำคุกไม่เกิน ๓ เดือน หรือปรับไม่เกิน ๒๕,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ
ค. จำคุกไม่เกิน ๖ เดือน หรือปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท
ง. จำคุกไม่เกิน ๖ เดือน หรือปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

๓๕. ใบอนุญาตการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และใบอนุญาตการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ มีอายุกี่ปี
ก. ๑ ปี
ข. ๒ ปี
ค. ๓ ปี
ง. ๔ ปี

๓๖. ผู้สัมผัสอาหาร จะต้องปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามกฎหมายและข้อกำหนดของราชการส่วนท้องถิ่นอย่างไร
ก. มีการตรวจสุขภาพประจำปี อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง
ข. กำจัดมูลฝอยและคราบไขมันที่เกิดจากการประกอบกิจการอาหาร
ค. ไม่ก่อเหตุรำคาญเรื่องกลิ่นควันจากการประกอบอาหาร รบกวนผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง
ง. ถูกทุกข้อ

๓๗. "การแสดงฉลากอาหาร" มีความสำคัญอย่างไร
ก. เป็นสื่อระหว่างผู้ผลิตกับผู้บริโภค
ข. เป็นสื่อแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และให้ความรู้ทางโภชนาการ
ค. เป็นเครื่องมือในการเลือกซื้อของผู้บริโภค
ง. ถูกทุกข้อ

๓๘. ข้อใดคือความหมายของอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
ก. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย และรวมถึงยา
ข. วัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส
ค. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท
ง. ข้อ ข และ ค ถูก

๓๙. ข้อใดคือวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ก. ผงชูรส
ข. สีผสมอาหาร
ค. น้ำมันงา
ง. บอแรกซ์

๔๐. สารปรุงแต่งอาหารชนิดใดที่อนุญาตให้ใส่ในอาหารได้
ก. บอร์แรกซ์
ข. ฟอร์มาลีน
ค. โมโนโซเดียมกลูตาเมต
ง. สารฟอกขาว

๔๑. บทบาทหน้าที่ของเจ้าของ ผู้ดูแล ผู้จัดการร้านอาหาร ในการควบคุมดูแล
พนักงานในร้าน มีเรื่องใดบ้าง
ก. ดูแลสุขภาพของพนักงาน โดยพาไปตรวจสุขภาพประจำปี
ข. ให้ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลแก่พนักงาน
โดยส่งพนักงานเข้าอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร
ค. จัดเตรียมผ้ากันเปื้อน และหมวกคลุมผม ให้แก่พนักงานในการปฏิบัติงาน
ง. ถูกทุกข้อ

๔๒. หน้าที่ของเจ้าของ ผู้ดูแล ผู้จัดการร้านอาหาร คือ
ก. ติดตามข่าวสารด้านสุขาภิบาลอาหารอยู่เสมอ
ข. ควบคุมดูแล และพัฒนาสถานประกอบการค้าอาหารของตนให้ได้มาตรฐาน
ถูกสุขลักษณะตามกฎหมายและข้อกำหนดของท้องถิ่น
ค. เลือกวัตถุดิบที่สะอาดปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการ มาปรุง-ประกอบให้ลูกค้าได้รับประทาน
ง. ถูกทุกข้อ

๔๓. ข้อใดไม่ใช่คุณสมบัติของผู้ประกอบกิจการ
ก. มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ปฏิบัติได้ถูกต้อง และสามารถควบคุมดูแลผู้สัมผัสอาหารในร้านของตนเอง
ข. ติดตามความก้าวหน้าและเทคโนโลยีด้านอาหาร รวมทั้งหาความรู้เพิ่มเติมอยู่เสมอ
ค. จบการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์
ง. มีความรู้เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบการด้านอาหาร

๔๔. การบริหารจัดการและควบคุมดูแลให้ร้านอาหารและอาหารที่จำหน่าย มีความสะอาดปลอดภัย ส่งผลดี
อย่างไร
ก. ร้านอาหารไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลงนำโรค
ข. ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ทำให้มีสุขภาพอนามัยที่ดี
ค. ผู้บริโภคให้การสนับสนุน ทำให้ร้านอาหารขายดี มีรายได้เพิ่มขึ้น
ง. ถูกทุกข้อ

๔๕. ข้อใดคือหน้าที่ความรับผิดชอบของเจ้าของร้านอาหาร
ก. ขอใบอนุญาต “จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร” จากราชการส่วนท้องถิ่น
ข. จำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัย มีคุณภาพได้มาตรฐาน และมีบริการที่ดี
ค. เข้ารับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร
ง. ถูกทุกข้อ

๔๖. เมื่อท่านได้รับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารจากท้องถิ่นแล้ว
จะต้องปฏิบัติตามข้อใด
ก. ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการ๗ตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ
ข. ใบอนุญาตที่ได้รับใช้ได้เพียงหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นที่เป็นผู้ออกใบอนุญาตนั้น
ค. การขอต่ออายุใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร จะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตหมดอายุ
ง. ถูกทุกข้อ

๔๗. เศษอาหารและน้ำเสียที่เกิดขึ้นจากการปรุง-ประกอบ และจำหน่ายอาหาร คนแรกที่ต้องรับผิดชอบคือใคร
ก. เจ้าของสถานประกอบการด้านอาหาร
ข. เจ้าหน้าที่เทศกิจ / เจ้าหน้าที่เทศบาลทุกแห่ง
ค. นายกเทศมนตรีของเทศบาลทุกแห่ง
ง. เจ้าหน้าที่ตำรวจ

๔๘. ข้อใดกล่าว ไม่ถูกต้อง เกี่ยวกับการดูแลรักษาบ่อดักไขมัน ?
ก. ไม่เอาตะแกรงดักเศษอาหารออก ไม่ว่าจะชั่วคราวหรือถาวร
ข. ต้องหมั่นกำจัดเศษอาหารที่ดักกรองไว้อย่างสม่ำเสมอ
ค. ต้องตักไขมันออกจากบ่อดักไขมันอย่างน้อยเดือนละครั้ง
ง. ต้องติดตั้งตะแกรงดักเศษอาหารก่อนเข้าบ่อดักไขมัน

๔๙. ข้อใดกล่าว ไม่ถูกต้อง เกี่ยวกับการควบคุมและกำจัดแมลงสาบ
ก. หมั่นทำความสะอาดห้องครัว อย่าให้มีเศษอาหารตกค้าง
ข. ควรติดตะแกรงถี่ๆ ที่ท่อระบายน้ำ
ค. ถังขยะควรมีฝาปิดมิดชิด ไม่รั่วซึม
ง. ทิ้งขยะในถังที่ไม่มีฝาปิด

๕๐. สถานที่ปรุงอาหารที่ดี ควรเป็นอย่างไร
ก. แยกเป็นสัดส่วน มีประตูเปิดถึงห้องส้วมได้
ข. แยกเป็นสัดส่วน มีประตูเปิดถึงบริเวณเก็บขยะได้
ค. แยกเป็นสัดส่วน มีประตูเปิดถึงห้องรับประทานอาหารได้
ง. แยกเป็นสัดส่วน มีประตูเปิดสู่ถนนด้านนอกได้

๓.ความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม

ลำดับ	หัวข้อประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑.	ความเหมาะสมของวิทยากรอบรมโครงการฯ					
๒.	ความเหมาะสมของหัวข้อการอบรม					
๓.	ความเหมาะสมของสถานที่ในการอบรม					
๔.	ความเหมาะสมของอาหารกลางวัน					
๕.	ความเหมาะสมของอาหารว่างและเครื่องดื่ม					
๖.	ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันได้					
๗.	ท่านได้รับประโยชน์จากการเข้าร่วมโครงการฯ					
๘.	ท่านเห็นสมควรดำเนินโครงการฯ นี้ในปีถัดไป					

๔.ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูล

๑. การประเมินความรู้ความเข้าใจต่อเนื้อหาการอบรม

(ตารางที่ ๑) การประเมินความรู้ก่อนและหลังการอบรมโครงการฯ

ทดสอบความรู้	คะแนนเต็ม	คะแนนสูงสุด	คะแนนต่ำสุด	ร้อยละคะแนนที่ผ่าน
ก่อนการอบรมฯ	๕๐	๒๗	๑๒	๔๐.๐๐
หลังการอบรมฯ	๕๐	๔๘	๔๔	๑๐๐.๐๐

จากตารางที่ ๑ การทดสอบก่อนและหลังการอบรมโครงการฯ โดยใช้แบบทดสอบความรู้ หลักสูตรการอบรม ผู้ประกอบกิจการ จำนวน ๕๐ ข้อ ข้อละ ๑ คะแนน คะแนนเต็ม ๕๐ คะแนน มีจำนวนผู้ประเมินความรู้ก่อนการอบรม (Pre-Test) จำนวนทั้งสิ้น ๑๐ คน มีจำนวนผู้ประเมินความรู้หลังอบรมโครงการฯ จำนวนทั้งสิ้น ๑๐ คน โดยมีหลักเกณฑ์หลังการอบรม ผู้เข้ารับการอบรม ผ่านการทดสอบ (๒๕ คะแนนขึ้นไป) คิดเป็นร้อยละ ๕๐ ของผู้เข้ารับการอบรม พบว่า ก่อนการอบรมโครงการฯ มีผู้เข้ารับการอบรมผ่านการทดสอบ ๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๔๐.๐๐ ของผู้อบรม ประเมินความรู้ สำหรับหลังการอบรมมีผู้เข้ารับการอบรมผ่านการทดสอบ ๑๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐.๐๐ ของผู้อบรมประเมินความรู้

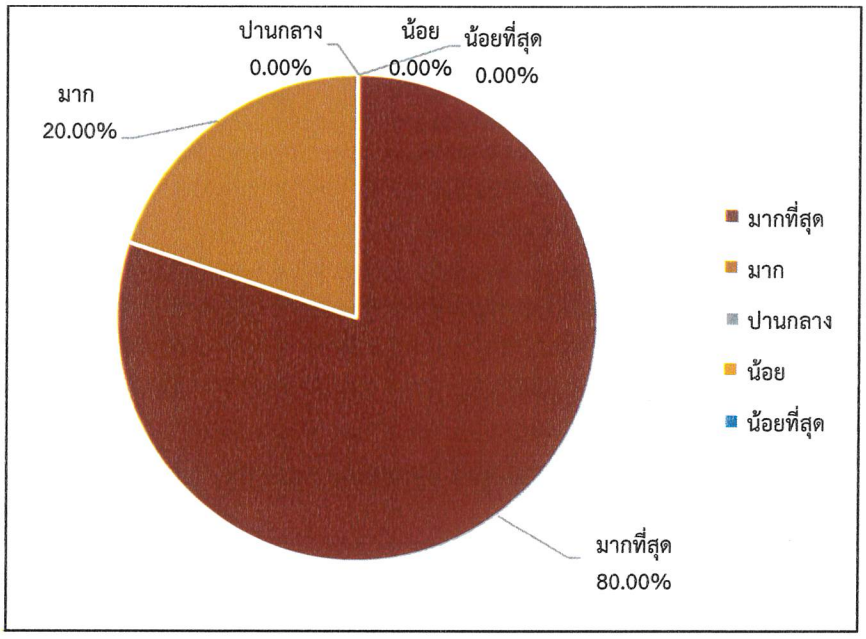
๒. การประเมินความพึงพอใจต่อภาพรวมของโครงการฯ

(ตารางที่ ๒) การประเมินความพึงพอใจต่อภาพรวมของโครงการฯ

ลำดับ	หัวข้อประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑	ความเหมาะสมของวิทยากรอบรมโครงการฯ	๘	๒	-	-	-
๒	ความเหมาะสมของหัวข้อการอบรม	๘	๑	๑	-	-
๓	ความเหมาะสมของสถานที่ในการอบรม	๗	๓	-	-	-
๔	ความเหมาะสมของอาหารกลางวัน	๗	๒	๑	-	-
๕	ความเหมาะสมของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๗	๒	๑	-	-
๖	ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันได้	๙	๑	-	-	-
๗	ท่านได้รับประโยชน์จากการเข้าร่วมโครงการฯ	๙	๑	-	-	-
๘	ท่านเห็นสมควรดำเนินโครงการฯ นี้ในปีถัดไป	๘	๒	-	-	-

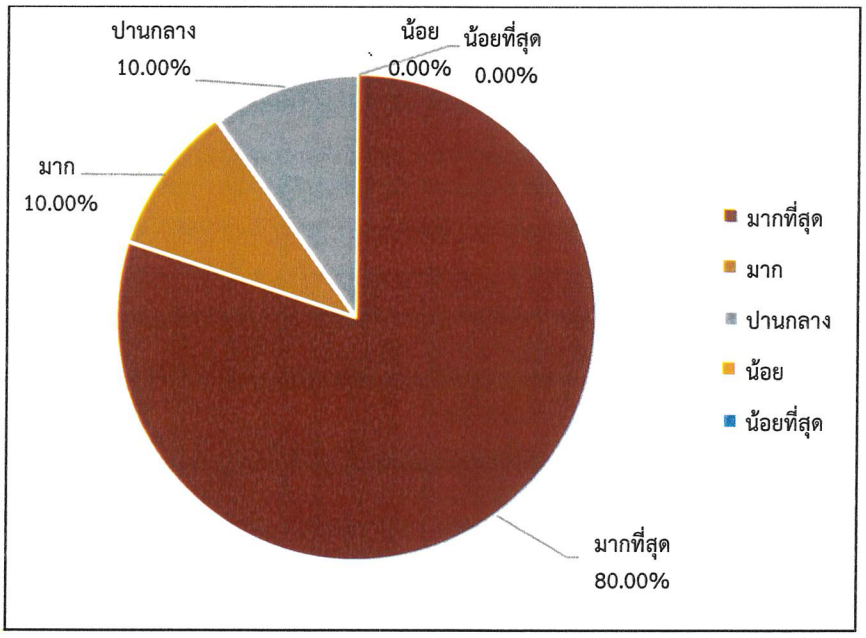
จากตารางที่ ๒ ผลการประเมินโครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ จากผู้เข้าร่วมโครงการฯ ผู้ประกอบกิจการ จำนวน ๑๐ ราย มีผู้ตอบแบบสอบถามครบทุกราย พบว่าการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้า รับการอบรมฯ ดังนี้

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๑) ประเด็นความเหมาะสมของวิทยากรอบรมโครงการฯ



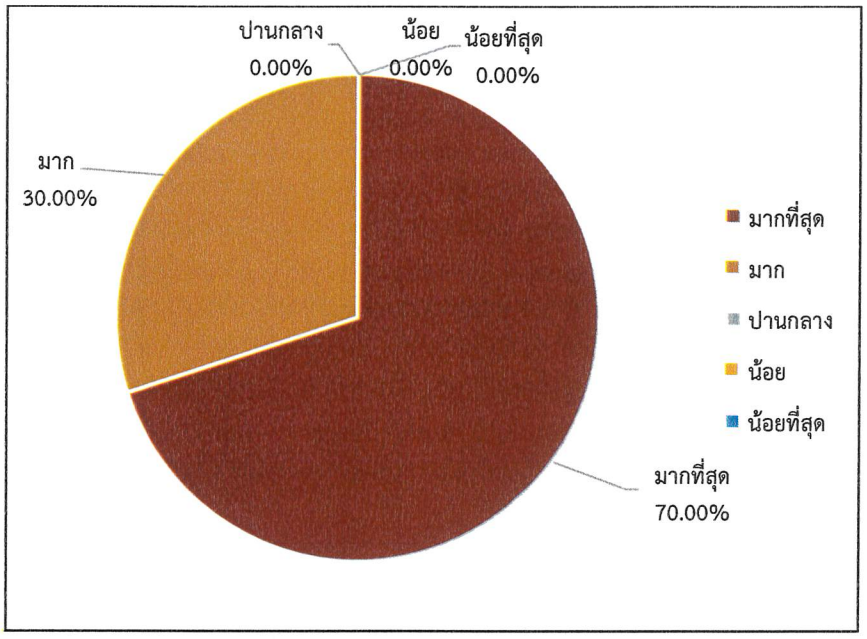
จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๑ สรุปผลประเด็นความเหมาะสมของวิทยากรอบรมโครงการฯ พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๘๐.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๒) ประเด็นความเหมาะสมของหัวข้อการอบรม



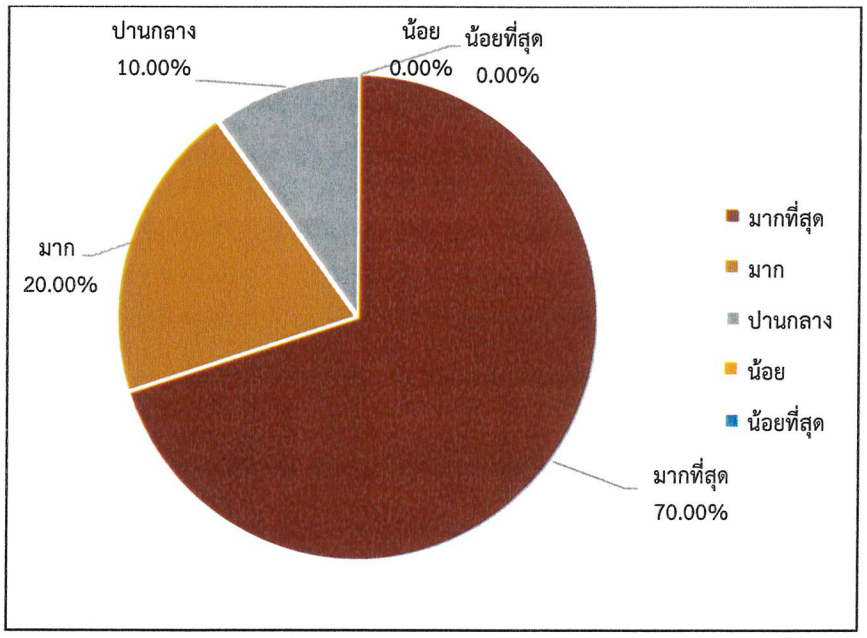
จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๒ สรุปผลประเด็นความเหมาะสมของหัวข้อการอบรม พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๘๐.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๓) ประเด็นความเหมาะสมของสถานที่ในการอบรม



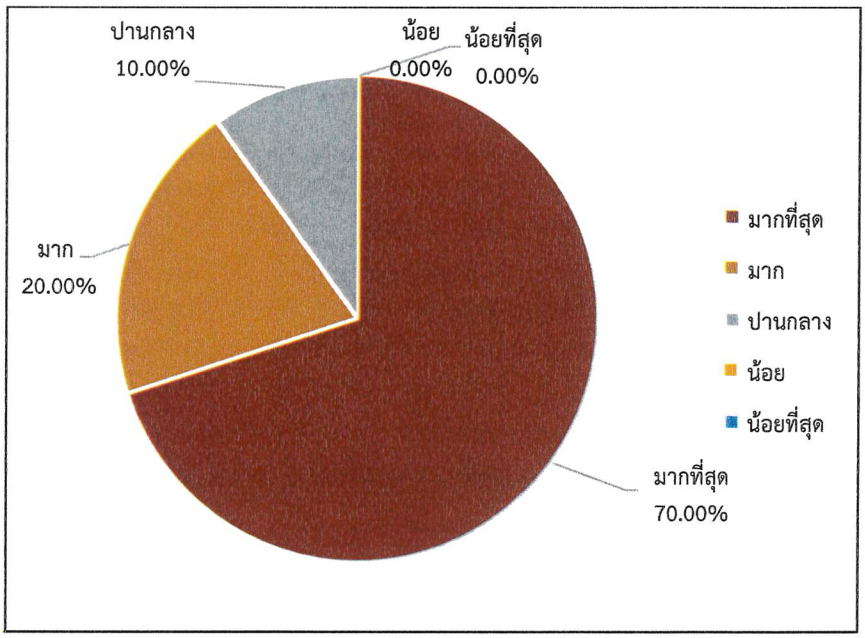
จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๓ สรุปผลประเด็นความเหมาะสมของสถานที่ในการอบรม พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๗๐.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๔) ประเด็นความเหมาะสมของอาหารกลางวัน



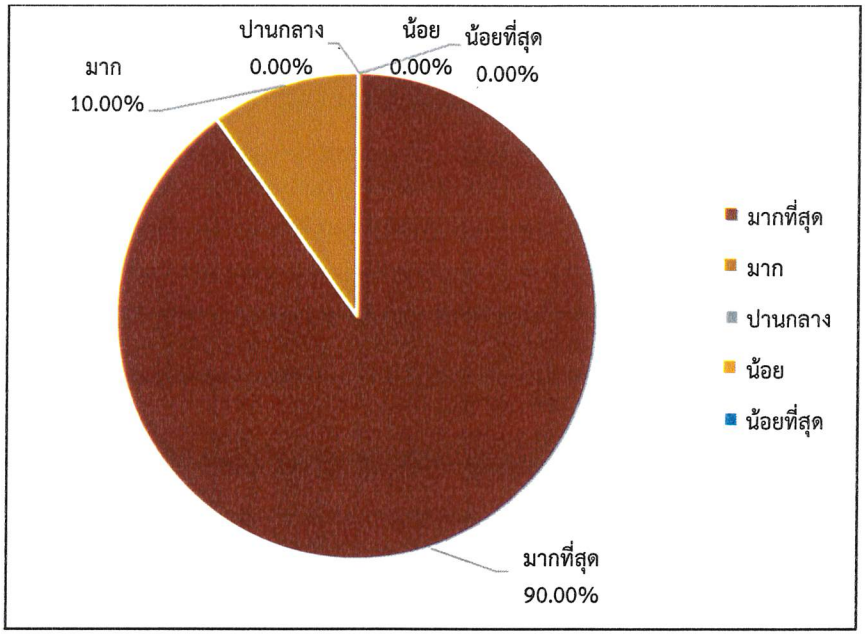
จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๔ สรุปผลประเด็นความเหมาะสมของอาหารกลางวัน พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๗๐.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๕) ประเด็นความเหมาะสมของอาหารว่างและเครื่องดื่ม



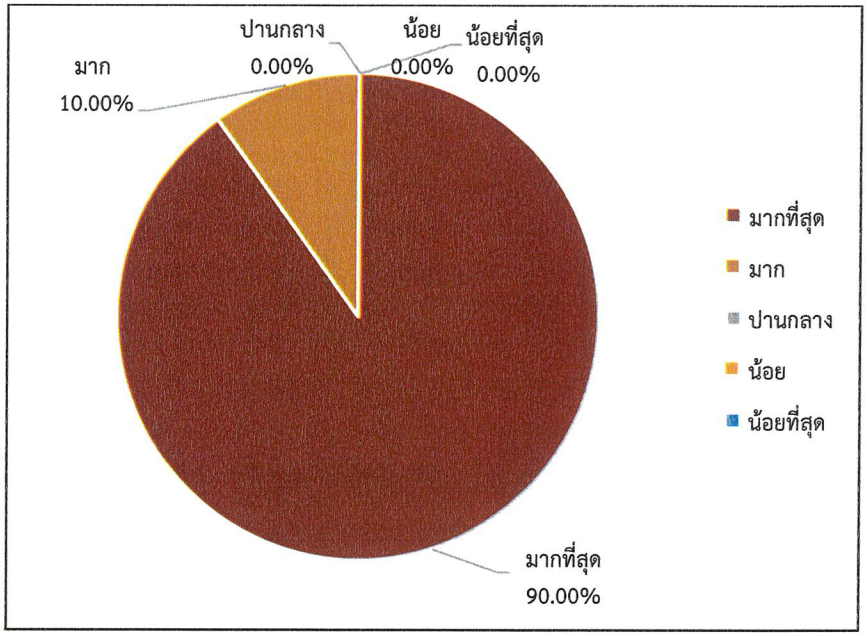
จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๕ สรุปผลประเด็นความเหมาะสมของอาหารว่างและเครื่องดื่ม พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๗๐.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๖) ประเด็นท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันได้



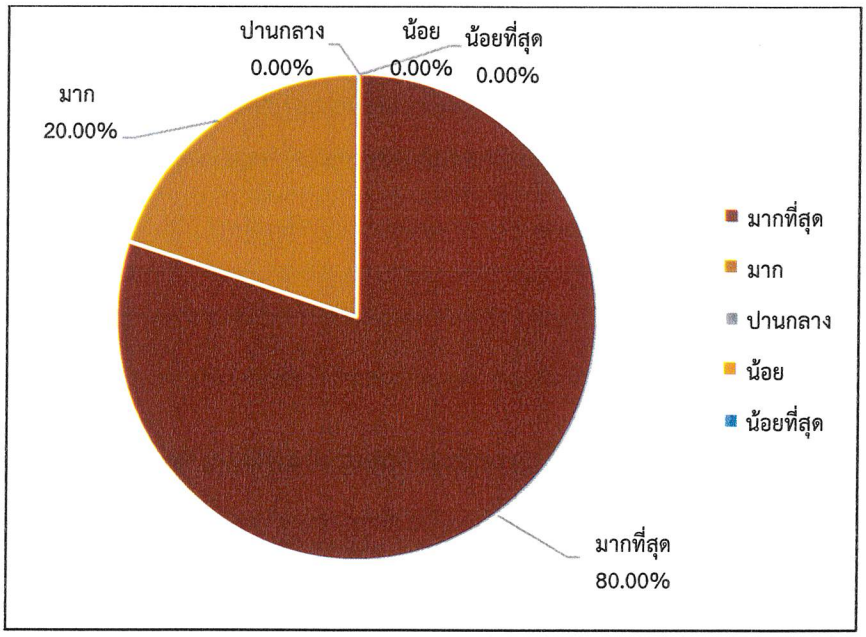
จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๖ สรุปผลประเด็นท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๙๐.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๗) ประเด็นท่านได้รับประโยชน์จากการเข้าร่วมโครงการฯ



จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๗ สรุปผลประเด็นท่านได้รับประโยชน์จากการเข้าร่วมโครงการฯ พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๙๐.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๘) ประเด็นท่านเห็นสมควรดำเนินโครงการฯ นี้ในปีถัดไป



จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๘ สรุปผลประเด็นท่านเห็นสมควรดำเนินโครงการฯ นี้ในปีถัดไป พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๘๐.๐๐

การประเมินผลโครงการฯ

การลงทะเบียนโดยแจกแบบประเมินโครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพให้กับผู้เข้าร่วมโครงการฯ ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๒๕ คน โดยมีรูปแบบของการประเมินโครงการฯ ดังนี้

๑.ระดับความรู้ความเข้าใจ <u>ก่อนเข้ารับการอบรม</u>

แบบประเมินความรู้ก่อนได้รับการอบรมโครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร เป็นข้อสอบแบบเลือกตอบ (ปรนัย) ๔ ตัวเลือก จำนวน ๒๐ ข้อ

๑. ความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร คือข้อใด

ก. การทำให้อาหารสะอาดปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ

ข. การตรวจสอบการปนเปื้อนของเชื้อโรคในอาหาร

ค. การควบคุมป้องกันให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิและสารเคมีต่างๆ ที่อาจทำให้เกิดอันตราย ต่อผู้บริโภค

ง. การทำให้อาหารอยู่ได้นานๆ โดยการถนอมอาหารและเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ

๒. ปัจจัยสำคัญที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก มีกี่ปัจจัย

ก. มี ๒ ปัจจัย ได้แก่ ตัวผู้ปรุงประกอบอาหาร และผู้บริโภค

ข. มี ๓ ปัจจัย ได้แก่ สถานที่ประกอบอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร และห้องสุขา

ค. มี ๔ ปัจจัย ได้แก่ อาหารสด อาหารแห้ง เครื่องปรุงต่างๆ และภาชนะที่ใส่

ง. มี ๕ ปัจจัย ได้แก่ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ ครัว แม่ครัว และสัตว์แมลงนำโรค

๓. ข้อใดถูกต้อง

ก. หั่นผักที่ล้างสะอาดแล้วบนพื้นโต๊ะโดยไม่ต้องใช้เขียง

ข. ปรุงยำรวมมิตรบนโต๊ะสูง ๖๐ เซนติเมตร

ค. เก็บผักหรือวัตถุดิบในการปรุงอาหาร ไว้หน้าห้องน้ำ

ง. แช่เนื้อสัตว์และผัก ไว้ในถังน้ำแข็งที่ใช้ใส่กาแฟเย็นหรือโอเลี้ยง

๔. โรคจากเชื้อแบคทีเรียที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ คือข้อใด

ก. โรคไข้หวัดนก และโรคตับอักเสบ

ข. โรคไข้ไทฟอยด์ และอหิวาตกโรค

ค. โรคพยาธิตัวจี๊ด และโรคพยาธิใบไม้ในตับ

ง. โรคเอดส์ และโรคพิษสุนัขบ้า

๕. อาหารปรุงสำเร็จที่วางขายทั่วไป ควรมีการอุ่นเพื่อป้องกันการบูดเสีย ทุกกี่ชั่วโมง
ก. ทุก ๒ ชั่วโมง
ข. ทุก ๔ ชั่วโมง
ค. ทุก ๖ ชั่วโมง
ง. ทุก ๘ ชั่วโมง

๖. ขั้นตอนการล้างภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้องที่สุดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร คือข้อใด
ก. ๑. ล้างน้ำสะอาด ๒. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๓. ล้างน้ำสะอาด
ข. ๑. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๒. ล้างน้ำสะอาด ๓. ล้างน้ำสะอาด
ค. ๑. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๒. ล้างน้ำสะอาด ๓. ใช้ผ้าเช็ด
ง. ๑. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๒. ล้างน้ำสะอาด ๓. การฆ่าเชื้อโรค

๗. ข้อใดคือการเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร มากที่สุด
ก. เก็บช้อนส้อมเอาด้ามขึ้นในตะกร้าทรงสูง วางสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร
ข. วางช้อนส้อมในลักษณะนอนไปทางเดียวกันในตะกร้าแบน วางสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร
ค. คว่ำแก้วน้ำบนพื้นโต๊ะโดยตรง วางสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร
ง. เก็บชามที่แห้งแล้วในตู้เก็บภาชนะที่ปิดมิดชิด วางสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร

๘. วิธีการล้างผักเพื่อลดสารเคมีและสิ่งสกปรกที่ปนเปื้อน ข้อใดถูกต้องและเหมาะสมที่สุด
ก. ล้างผักทั้งต้นโดยจุ่มน้ำในกะละมัง ยกผักขึ้น แล้วนำไปวางไว้ในตะแกรงหรือตะกร้าใส่ผัก
ข. ล้างผักทั้งต้นโดยเปิดน้ำไหลผ่านให้ทั่วทั้งต้น แล้วนำไปวางไว้ในตะแกรงหรือตะกร้าใส่ผัก
ค. ตัดรากทิ้ง แกะผักออกเป็นใบ ๆ แช่น้ำส้มสายชู นาน ๑๕ นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด
ง. นำผักแช่น้ำในกะละมัง ใส่น้ำให้ท่วมผักทั้งหมด แช่ทิ้งไว้ ๖ - ๘ ชั่วโมง

๙. ผู้สัมผัสอาหารในข้อใดที่สามารถแพร่กระจายโรคสู่ผู้บริโภคได้โดยผ่านทางอาหาร
ก. ผู้ที่เป็นพาหะของไข้ไทฟอยด์
ข. ผู้ที่ป่วยเป็นโรคหวัด
ค. ผู้ที่มีพฤติกรรมในการปรุงประกอบอาหารไม่ถูกต้อง
ง. ถูกทุกข้อ

๑๐. โรคใดต่อไปนี้ที่ผู้สัมผัสอาหารเป็นแล้วสามารถประกอบอาหารได้
ก. โรคบิด
ข. โรคหัวใจ
ค.โรคเรื้อน
ง. โรคคางทูม

๑๑. ผ้ากันเปื้อนต้องมีลักษณะใดจึงเป็นผ้ากันเปื้อนที่ถูกสุขลักษณะ
ก. เป็นผ้าชนิดครึ่งตัว มีสีขาว เพื่อให้มองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย
ข. เป็นผ้าชนิดเต็มตัว มีสีขาว เพื่อให้มองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย
ค. เป็นผ้าชนิดเต็มตัว มีสีเข้ม เพื่อทำให้มองไม่เห็นสิ่งสกปรก
ง. เป็นผ้าชนิดครึ่งตัว มีสีเข้ม เพื่อทำให้มองไม่เห็นสิ่งสกปรก

๑๒. ผู้ขายอาหารท่านใด มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ถูกต้อง
ก. พี่ฟ้าร้านอาหารตามสั่ง ใส่เสื้อคอกลมแขนสั้น สวมหมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อน
ข. คุณลุงร้านข้าวขาหมู นุ่งกางเกงขาสั้น ไม่สวมเสื้อ แต่ผูกผ้ากันเปื้อน
ค. คุณน้าร้านส้มตำ ไว้ผมยาว ไม่รวบผมและไม่สวมหมวกคลุมผม
ง. คุณป้าร้านผัดไท สวมแหวนที่นิ้วหลายวง ไว้เล็บยาวและทาสีเล็บสวยงาม

๑๓. ข้อใดเป็นสาเหตุทำให้เกิดการปนเปื้อนของอาหาร
ก. ผู้สัมผัสอาหาร หลังจากเข้าห้องส้วมเสร็จแล้วต้องล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่เหลวทุกครั้ง
ข. ใช้ผ้าผืนเดียวเช็ดภาชนะ อุปกรณ์ทุกอย่างในครัว
ค. แยกเขียงสำหรับหั่นเนื้อ และเขียงสำหรับหั่นผักออกจากกัน
ง. ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ อาหาร แยกเป็นสัดส่วน ไม่เก็บ/แช่ปะปนกันระหว่างผักกับเนื้อสัตว์ต่างๆ

๑๔. ข้อใดคือสิ่งที่ผู้สัมผัสอาหารควรปฏิบัติ
ก. ชิมผัดเปรี้ยวหวานระหว่างปรุง ด้วยการใช้ทัพพีตักชิม
ข. พูดคุยกับลูกค้าหรือเพื่อนร่วมงาน ในระหว่างการปรุงอาหาร
ค. รักษาความสะอาดของร่างกาย และตรวจสุขภาพอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง
ง. แต่งหน้า ไว้เล็บยาว ทาสีเล็บให้สวย เพื่อให้ลูกค้าประทับใจ

๑๕. ข้อใดไม่ใช่กิจการที่ต้องควบคุมตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕
ก. ร้านอาหารทะเล (ซีฟู้ด)
ข. ตลาดนัดขายอาหารทั่วไป
ค. ร้านขายของที่ระลึกที่ทำจากเปลือกหอยทะเล
ง. แผงลอยขายปลาหมึกย่าง

๑๖. ผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีความรู้และปฏิบัติตัวอย่างไร เพื่อให้ถูกต้อง ตามพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕
ก. ไม่ล้างภาชนะหรือเตรียมอาหารในบริเวณที่ทางสาธารณะ
ข. ไม่ตั้งวางสิ่งของ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ ต้นไม้ ยื่นล้ำออกมาในบริเวณที่ทางสาธารณะ
ค. ไม่ทิ้งเศษอาหาร ไขมัน ถุงพลาสติก ลงในท่อระบายน้ำสาธารณะ
ง. ถูกทุกข้อ

๑๗. อายุของเอกสารรับการอบรมผู้สัมผัสอาหาร มีอายุกี่ปี
ก. ๑ ปี
ข. ๒ ปี
ค. ๓ ปี
ง. ๔ ปี

๑๘. ผู้สัมผัสอาหาร จะต้องปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามกฎหมายและข้อกำหนดของราชการส่วนท้องถิ่นอย่างไร
ก. มีการตรวจสุขภาพประจำปี อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง
ข. กำจัดมูลฝอยและคราบไขมันที่เกิดจากการประกอบกิจการอาหาร
ค. ไม่ก่อเหตุรำคาญเรื่องกลิ่นควันจากการประกอบอาหาร รบกวนผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง
ง. ถูกทุกข้อ

๑๙. ข้อใดคือความหมายของอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
ก. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย และรวมถึงยา
ข. วัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส
ค. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท
ง. ข้อ ข และ ค ถูก

๒๐. สารปรุงแต่งอาหารชนิดใดที่อนุญาตให้ใส่ในอาหารได้
ก. บอร์แรกซ์
ข. ฟอร์มาลีน
ค. โมโนโซเดียมกลูตาเมต
ง. สารกันรา

๒.ระดับความรู้ความเข้าใจ <u>หลังเข้ารับการอบรม</u>

แบบประเมินความรู้หลังการได้รับการอบรมโครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ หลักสูตรการอบรมสัมผัสอาหาร เป็นข้อสอบแบบเลือกตอบ (ปรนัย) ๔ ตัวเลือก จำนวน ๒๐ ข้อ

๑. ความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร คือข้อใด
ก. การทำให้อาหารสะอาดปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ
ข. การตรวจสอบการปนเปื้อนของเชื้อโรคในอาหาร
ค. การควบคุมป้องกันให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิและสารเคมีต่างๆ ที่อาจทำให้เกิดอันตราย ต่อผู้บริโภค
ง. การทำให้อาหารอยู่ได้นานๆ โดยการถนอมอาหารและเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ

๒. ปัจจัยสำคัญที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก มีกี่ปัจจัย
ก. มี ๒ ปัจจัย ได้แก่ ตัวผู้ปรุงประกอบอาหาร และผู้บริโภค
ข. มี ๓ ปัจจัย ได้แก่ สถานที่ประกอบอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร และห้องสุขา
ค. มี ๔ ปัจจัย ได้แก่ อาหารสด อาหารแห้ง เครื่องปรุงต่างๆ และภาชนะที่ใส่
ง. มี ๕ ปัจจัย ได้แก่ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ ครัว แม่ครัว และสัตว์แมลงนำโรค

๓. ข้อใดถูกต้อง
ก. หั่นผักที่ล้างสะอาดแล้วบนพื้นโต๊ะโดยไม่ต้องใช้เขียง
ข. ปรุงยำรวมมิตรบนโต๊ะสูง ๖๐ เซนติเมตร
ค. เก็บผักหรือวัตถุดิบในการปรุงอาหาร ไว้หน้าห้องน้ำ
ง. แช่เนื้อสัตว์และผัก ไว้ในถังน้ำแข็งที่ใช้ใส่กาแฟเย็นหรือโอเลี้ยง

๔. โรคจากเชื้อแบคทีเรียที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ คือข้อใด
ก. โรคไข้หวัดนก และโรคตับอักเสบ
ข. โรคไข้ไทฟอยด์ และอหิวาตกโรค
ค. โรคพยาธิตัวจี๊ด และโรคพยาธิใบไม้ในตับ
ง. โรคเอดส์ และโรคพิษสุนัขบ้า

๕. อาหารปรุงสำเร็จที่วางขายทั่วไป ควรมีการอุ่นเพื่อป้องกันการบูดเสีย ทุกกี่ชั่วโมง
ก. ทุก ๒ ชั่วโมง
ข. ทุก ๔ ชั่วโมง
ค. ทุก ๖ ชั่วโมง
ง. ทุก ๘ ชั่วโมง

๖. ขั้นตอนการล้างภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้องที่สุดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร คือข้อใด
ก. ๑. ล้างน้ำสะอาด ๒. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๓. ล้างน้ำสะอาด
ข. ๑. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๒. ล้างน้ำสะอาด ๓. ล้างน้ำสะอาด
ค. ๑. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๒. ล้างน้ำสะอาด ๓. ใช้ผ้าเช็ด
ง. ๑. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๒. ล้างน้ำสะอาด ๓. การฆ่าเชื้อโรค

๗. ข้อใดคือการเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร มากที่สุด
ก. เก็บช้อนส้อมเอาด้ามขึ้นในตะกร้าทรงสูง วางสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร
ข. วางช้อนส้อมในลักษณะนอนไปทางเดียวกันในตะกร้าแบน วางสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร
ค. คว่ำแก้วน้ำบนพื้นโต๊ะโดยตรง วางสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร
ง. เก็บชามที่แห้งแล้วในตู้เก็บภาชนะที่ปิดมิดชิด วางสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร

๘. วิธีการล้างผักเพื่อลดสารเคมีและสิ่งสกปรกที่ปนเปื้อน ข้อใดถูกต้องและเหมาะสมที่สุด
ก. ล้างผักทั้งต้นโดยจุ่มน้ำในกะละมัง ยกผักขึ้น แล้วนำไปวางไว้ในตะแกรงหรือตะกร้าใส่ผัก
ข. ล้างผักทั้งต้นโดยเปิดน้ำไหลผ่านให้ทั่วทั้งต้น แล้วนำไปวางไว้ในตะแกรงหรือตะกร้าใส่ผัก
ค. ตัดรากทิ้ง แกะผักออกเป็นใบ ๆ แช่น้ำส้มสายชู นาน ๑๕ นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด
ง. นำผักแช่น้ำในกะละมัง ใส่น้ำให้ท่วมผักทั้งหมด แช่ทิ้งไว้ ๖ - ๘ ชั่วโมง

๙. ผู้สัมผัสอาหารในข้อใดที่สามารถแพร่กระจายโรคสู่ผู้บริโภคได้โดยผ่านทางอาหาร
ก. ผู้ที่เป็นพาหะของไข้ไทฟอยด์
ข. ผู้ที่ป่วยเป็นโรคหวัด
ค. ผู้ที่มีพฤติกรรมในการปรุงประกอบอาหารไม่ถูกต้อง
ง. ถูกทุกข้อ

๑๐. โรคใดต่อไปนี้ที่ผู้สัมผัสอาหารเป็นแล้วสามารถประกอบอาหารได้
ก. โรคบิด
ข. โรคหัวใจ
ค.โรคเรื้อน
ง. โรคคางทูม

๑๑. ผ้ากันเปื้อนต้องมีลักษณะใดจึงเป็นผ้ากันเปื้อนที่ถูกสุขลักษณะ
ก. เป็นผ้าชนิดครึ่งตัว มีสีขาว เพื่อให้มองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย
ข. เป็นผ้าชนิดเต็มตัว มีสีขาว เพื่อให้มองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย
ค. เป็นผ้าชนิดเต็มตัว มีสีเข้ม เพื่อทำให้มองไม่เห็นสิ่งสกปรก
ง. เป็นผ้าชนิดครึ่งตัว มีสีเข้ม เพื่อทำให้มองไม่เห็นสิ่งสกปรก

๑๒. ผู้ขายอาหารท่านใด มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ถูกต้อง
ก. พี่ฟ้าร้านอาหารตามสั่ง ใส่เสื้อคอกลมแขนสั้น สวมหมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อน
ข. คุณลุงร้านข้าวขาหมู นุ่งกางเกงขาสั้น ไม่สวมเสื้อ แต่ผูกผ้ากันเปื้อน
ค. คุณน้าร้านส้มตำ ไว้ผมยาว ไม่รวบผมและไม่สวมหมวกคลุมผม
ง. คุณป้าร้านผัดไท สวมแหวนที่นิ้วหลายวง ไว้เล็บยาวและทาสีเล็บสวยงาม

๑๓. ข้อใดเป็นสาเหตุทำให้เกิดการปนเปื้อนของอาหาร
ก. ผู้สัมผัสอาหาร หลังจากเข้าห้องส้วมเสร็จแล้วต้องล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่เหลวทุกครั้ง
ข. ใช้ผ้าผืนเดียวเช็ดภาชนะ อุปกรณ์ทุกอย่างในครัว
ค. แยกเขียงสำหรับหั่นเนื้อ และเขียงสำหรับหั่นผักออกจากกัน
ง. ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ อาหาร แยกเป็นสัดส่วน ไม่เก็บ/แช่ปะปนกันระหว่างผักกับเนื้อสัตว์ต่างๆ

๑๔. ข้อใดคือสิ่งที่ผู้สัมผัสอาหารควรปฏิบัติ
ก. ชิมผัดเปรี้ยวหวานระหว่างปรุง ด้วยการใช้ทัพพีตักชิม
ข. พูดคุยกับลูกค้าหรือเพื่อนร่วมงาน ในระหว่างการปรุงอาหาร
ค. รักษาความสะอาดของร่างกาย และตรวจสุขภาพอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง
ง. แต่งหน้า ไว้เล็บยาว ทาสีเล็บให้สวย เพื่อให้ลูกค้าประทับใจ

๑๕. ข้อใดไม่ใช่กิจการที่ต้องควบคุมตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕
ก. ร้านอาหารทะเล (ซีฟู้ด)
ข. ตลาดนัดขายอาหารทั่วไป
ค. ร้านขายของที่ระลึกที่ทำจากเปลือกหอยทะเล
ง. แผงลอยขายปลาหมึกย่าง

๑๖. ผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีความรู้และปฏิบัติตัวอย่างไร เพื่อให้ถูกต้อง ตามพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕
ก. ไม่ล้างภาชนะหรือเตรียมอาหารในบริเวณที่ทางสาธารณะ
ข. ไม่ตั้งวางสิ่งของ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ ต้นไม้ ยื่นล้ำออกมาในบริเวณที่ทางสาธารณะ
ค. ไม่ทิ้งเศษอาหาร ไขมัน ถุงพลาสติก ลงในท่อระบายน้ำสาธารณะ
ง. ถูกทุกข้อ

๑๗. อายุของเอกสารรับการอบรมผู้สัมผัสอาหาร มีอายุกี่ปี
ก. ๑ ปี
ข. ๒ ปี
ค. ๓ ปี
ง. ๔ ปี

๑๘. ผู้สัมผัสอาหาร จะต้องปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามกฎหมายและข้อกำหนดของราชการส่วนท้องถิ่นอย่างไร
ก. มีการตรวจสุขภาพประจำปี อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง
ข. กำจัดมูลฝอยและคราบไขมันที่เกิดจากการประกอบกิจการอาหาร
ค. ไม่ก่อเหตุรำคาญเรื่องกลิ่นควันจากการประกอบอาหาร รบกวนผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง
ง. ถูกทุกข้อ

๑๙. ข้อใดคือความหมายของอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
ก. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย และรวมถึงยา
ข. วัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส
ค. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท
ง. ข้อ ข และ ค ถูก

๒๐. สารปรุงแต่งอาหารชนิดใดที่อนุญาตให้ใส่ในอาหารได้
ก. บอร์แรกซ์
ข. ฟอร์มาลีน
ค. โมโนโซเดียมกลูตาเมต
ง. สารกันรา

๓.ความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม

ลำดับ	หัวข้อประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑.	ความเหมาะสมของวิทยากรอบรมโครงการฯ					
๒.	ความเหมาะสมของหัวข้อการอบรม					
๓.	ความเหมาะสมของสถานที่ในการอบรม					
๔.	ความเหมาะสมของอาหารกลางวัน					
๕.	ความเหมาะสมของอาหารว่างและเครื่องดื่ม					
๖.	ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันได้					
๗.	ท่านได้รับประโยชน์จากการเข้าร่วมโครงการฯ					
๘.	ท่านเห็นสมควรดำเนินโครงการฯ นี้ในปีถัดไป					

๔.ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูล

๑. การประเมินความรู้ความเข้าใจต่อเนื้อหาการอบรม

(ตารางที่ ๑) การประเมินความรู้ก่อนและหลังการอบรมโครงการฯ

ทดสอบความรู้	คะแนนเต็ม	คะแนนสูงสุด	คะแนนต่ำสุด	ร้อยละคะแนนที่ผ่าน
ก่อนการอบรมฯ	๒๐	๑๕	๕	๔๘.๐๐
หลังการอบรมฯ	๒๐	๑๙	๑๒	๑๐๐.๐๐

จากตารางที่ ๑ การทดสอบก่อนและหลังการอบรมโครงการฯ โดยใช้แบบทดสอบความรู้ หลักสูตรการอบรม ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๒๐ ข้อ ข้อละ ๑ คะแนน คะแนนเต็ม ๒๐ คะแนน มีจำนวนผู้ประเมินความรู้ก่อนการอบรม (Pre-Test) จำนวนทั้งสิ้น ๒๕ คน มีจำนวนผู้ประเมินความรู้หลังอบรมโครงการฯ จำนวนทั้งสิ้น ๒๕ คน โดยมีหลักเกณฑ์หลังการอบรม ผู้เข้ารับการอบรม ผ่านการทดสอบ (๑๐ คะแนนขึ้นไป) คิดเป็นร้อยละ ๕๐ ของผู้เข้ารับการอบรม พบว่า ก่อนการอบรมโครงการฯ มีผู้เข้ารับการอบรมผ่านการทดสอบ ๑๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๔๘.๐๐ ของผู้อบรม ประเมินความรู้ สำหรับหลังการอบรมมีผู้เข้ารับการอบรมผ่านการทดสอบ ๒๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐.๐๐ ของผู้อบรมประเมินความรู้

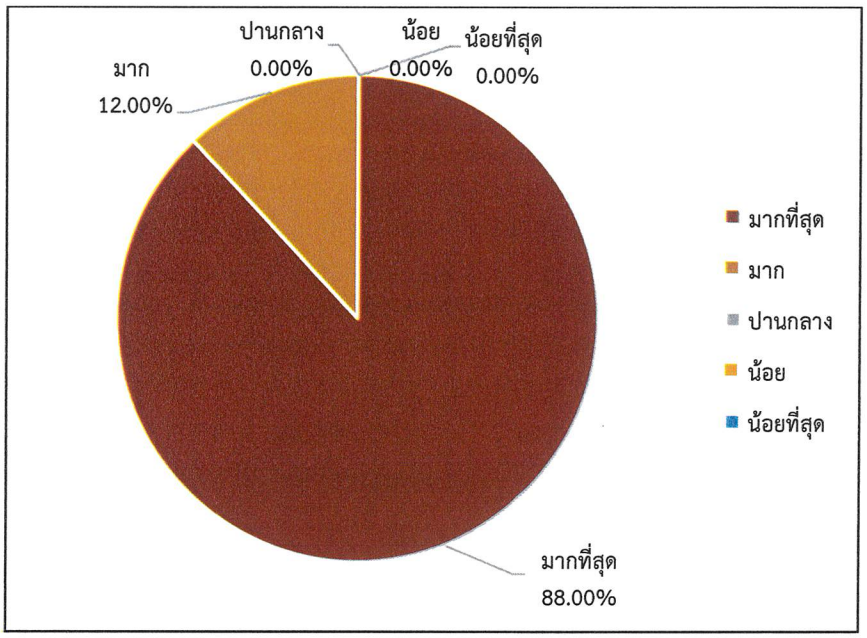
๒. การประเมินความพึงพอใจต่อภาพรวมของโครงการฯ

(ตารางที่ ๒) การประเมินความพึงพอใจต่อภาพรวมของโครงการฯ

ลำดับ	หัวข้อประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑	ความเหมาะสมของวิทยากรอบรมโครงการฯ	๒๒	๓	-	-	-
๒	ความเหมาะสมของหัวข้อการอบรม	๒๓	๑	๑	-	-
๓	ความเหมาะสมของสถานที่ในการอบรม	๒๑	๒	๒	-	-
๔	ความเหมาะสมของอาหารกลางวัน	๒๑	๓	๑	-	-
๕	ความเหมาะสมของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๒๑	๒	๒	-	-
๖	ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันได้	๒๔	๑	-	-	-
๗	ท่านได้รับประโยชน์จากการเข้าร่วมโครงการฯ	๒๓	๒	-	-	-
๘	ท่านเห็นสมควรดำเนินโครงการฯ นี้ในปีถัดไป	๒๔	๑	-	-	-

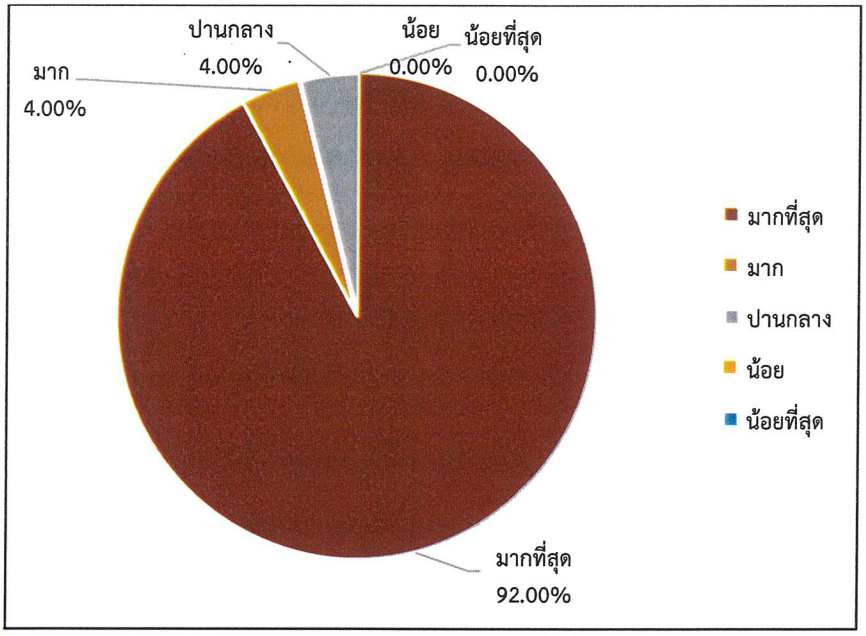
จากตารางที่ ๒ ผลการประเมินโครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ จากผู้เข้าร่วมโครงการฯ ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๒๕ ราย มีผู้ตอบแบบสอบถามครบทุกราย พบว่าการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมฯ ดังนี้

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๑) ประเด็นความเหมาะสมของวิทยากรอบรมโครงการฯ



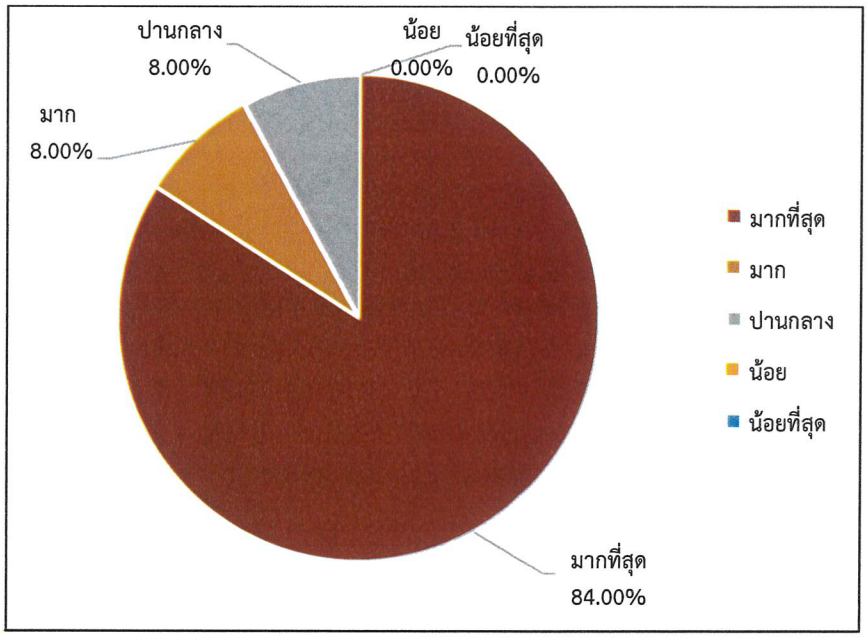
จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๑ สรุปผลประเด็นความเหมาะสมของวิทยากรอบรมโครงการฯ พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๘๘.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๒) ประเด็นความเหมาะสมของหัวข้อการอบรม



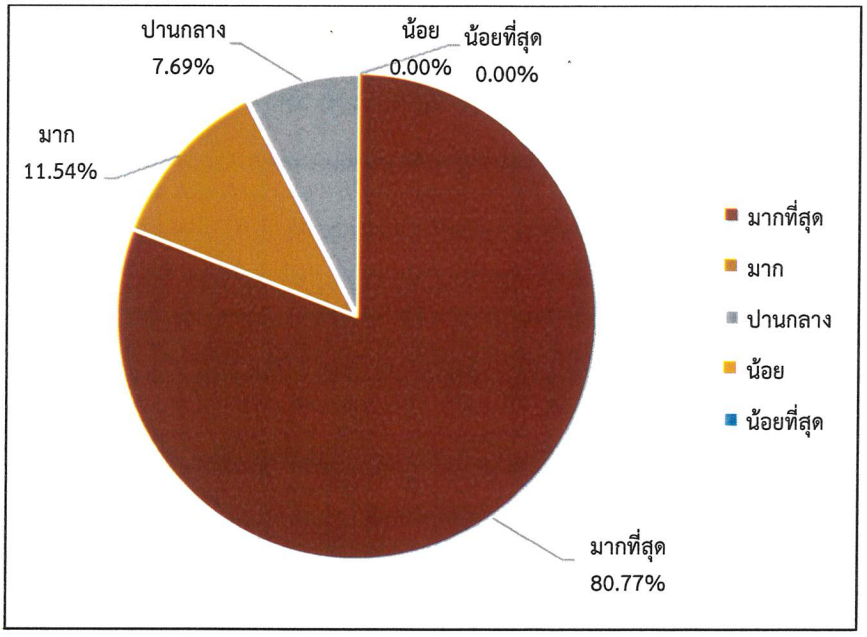
จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๒ สรุปผลประเด็นความเหมาะสมของหัวข้อการอบรม พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๙๒.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๓) ประเด็นความเหมาะสมของสถานที่ในการอบรม



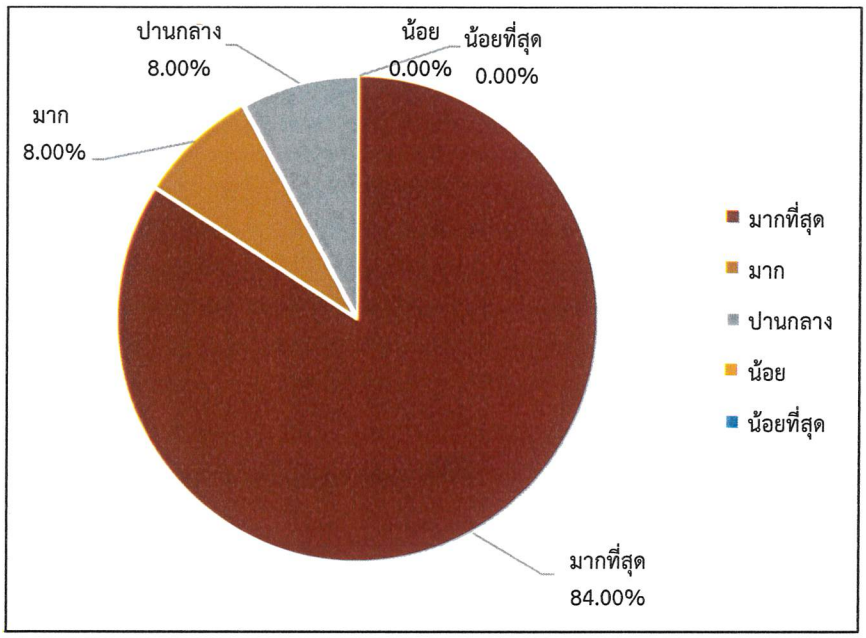
จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๓ สรุปผลประเด็นความเหมาะสมของสถานที่ในการอบรม พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๘๔.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๔) ประเด็นความเหมาะสมของอาหารกลางวัน



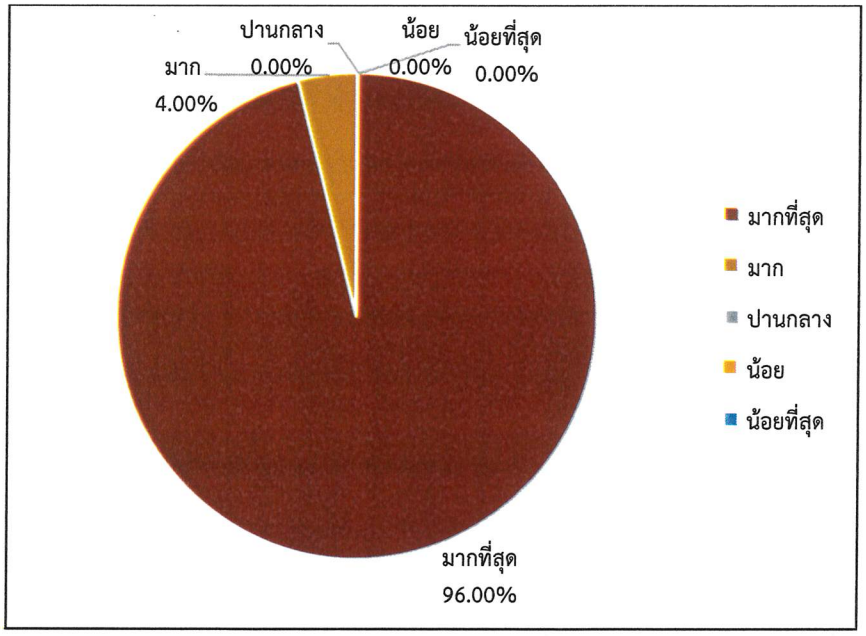
จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๔ สรุปผลประเด็นความเหมาะสมของอาหารกลางวัน พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๘๐.๗๗

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๕) ประเด็นความเหมาะสมของอาหารว่างและเครื่องดื่ม



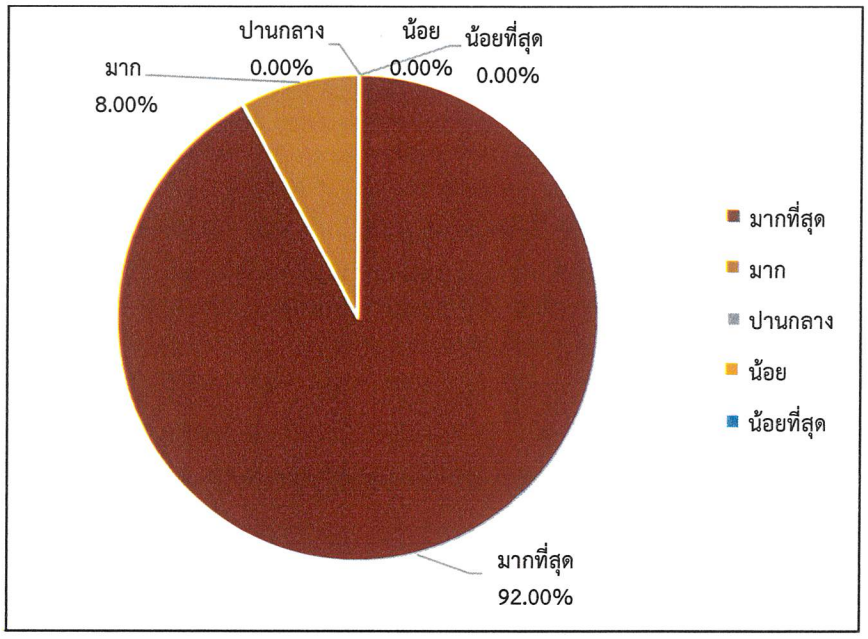
จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๕ สรุปผลประเด็นความเหมาะสมของอาหารว่างและเครื่องดื่ม พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๘๔.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๖) ประเด็นท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันได้



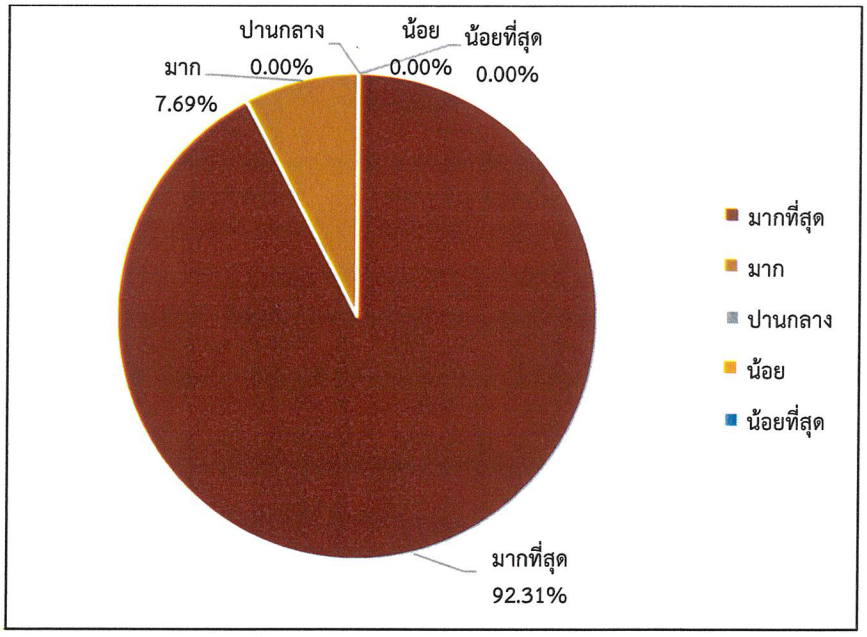
จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๖ สรุปผลประเด็นท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๗) ประเด็นท่านได้รับประโยชน์จากการเข้าร่วมโครงการฯ



จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๗ สรุปผลประเด็นท่านได้รับประโยชน์จากการเข้าร่วมโครงการฯ พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๙๒.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๘) ประเด็นท่านเห็นสมควรดำเนินโครงการฯ นี้ในปีถัดไป



จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๘ สรุปผลประเด็นท่านเห็นสมควรดำเนินโครงการฯ นี้ในปีถัดไป พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๙๒.๓๑

ผลสำเร็จโครงการฯ

๑. กลุ่มเป้าหมายในสถานประกอบการร้านอาหาร/เครื่องดื่ม โรงงานผลิตอาหาร และโรงอาหารในโรงเรียน/สถาบันการศึกษา สามารถปฏิบัติตนได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เลือกใช้ภาชนะถูกหลักอนามัยเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จัดการน้ำเสีย จัดการขยะมูลฝอยตามหลัก ๓Rs อย่างถูกหลักวิชาการ

๒. ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาด ลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค

๓.ร้านจำหน่ายอาหารเครื่องดื่ม โรงงานผลิตอาหาร และโรงอาหารในโรงเรียน/สถาบันการศึกษาในพื้นที่รับผิดชอบผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (Sanitation, Accountability, Network : SAN)

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินโครงการฯ

-

ข้อเสนอแนะ

-

การนี้ข้าพเจ้าจึงขอรายงานผลการดำเนินโครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพให้ท่านทราบ และเห็นควรพิจารณาเผยแพร่รายงานผลการดำเนินงานโครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ให้ทราบโดยทั่วกัน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ผู้รายงาน

(นางสาววชิราภรณ์ จันสม)

เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน

ความคิดเห็นของหัวหน้าสำนักปลัดเทศบาล

.....

(นายอธิมงคล ชุ่มมงคล)

หัวหน้าสำนักปลัดเทศบาล

ความคิดเห็นของปลัดเทศบาล

.....

(นางลัดดาวัลย์ เลิกนุช)
ปลัดเทศบาลตำบลเมืองชุม

ความคิดเห็นของนายกเทศมนตรี

.....

(นายกิตติ พวงอินใจ)
นายกเทศมนตรีตำบลเมืองชุม

ԱԼՌՄՄԼԱ

ภาพประกอบการดำเนินงาน
โครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ภาพประกอบการดำเนินงาน
โครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ภาพประกอบการดำเนินงาน
โครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

แบบตอบรับผู้เข้าร่วมอบรม

การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพ

และสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร

(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย)

เทศบาลตำบลเมืองชุม ปีงบประมาณ 2568

วันที่ 5 กันยายน 2568 เวลา 08.30 น. – 16.30 น.

****

ผู้เข้าร่วมการอบรม

ผู้ประกอบกิจการ/ตัวแทน จำนวน 1 ท่าน

1. ชื่อ – สกุล น.ส. ฟองสี พุทวงศ์ เลขบัตรประชาชน 5670200029394

   เบอร์โทร 0933076468 ชื่อสถานประกอบการ/ร้าน/แผง/ตลาด ลดมานเขตเกิ่ง ตลาดลดเชียงชัย

   ที่ตั้งกิจการ 264/2 ตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ผู้สัมผัสอาหาร/ตัวแทน จำนวนไม่น้อยกว่า 3 ท่าน

1. ชื่อ – สกุล นายสัตภา เมืองเรือน เลขบัตรประชาชน 3510200466178 เบอร์โทร 0956669004
2. ชื่อ – สกุล นางทัสนีย์ พรวงศ์ เลขบัตรประชาชน 3570200306734 เบอร์โทร.....
3. ชื่อ – สกุล นางแล่ม ปัญญาชื่อ เลขบัตรประชาชน 3570400988933 เบอร์โทร.....

ผู้รับรองข้อมูล/และผู้ประสานงาน.....เบอร์โทร.....

มีความประสงค์จะเข้าร่วมรับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพและสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร**(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย) ใน วันพุธ ที่ 5 กันยายน 2568 ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองชุม เทศบาลตำบลเมืองชุม

****หมายเหตุ****

1. โปรดส่งแบบตอบรับเข้าร่วมอบรมทาง งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาลตำบลเมืองชุม หรือ LINE QR code
2. กรณีที่ไม่สามารถเข้ารับการอบรมได้ กรุณาแจ้งล่วงหน้าก่อนการอบรมอย่างน้อย 3 วันทำการ
3. ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจะได้รับป้ายที่รับรองร้านอาหารปลอดภัย และลงทะเบียนในระบบ food handler รับรองหลักสูตรจากกรมอนามัย มีอายุบัตร 3 ปี
4. โปรดนำบัตรประจำตัวประชาชนมาด้วย
5. ผู้ประสานงานดำเนินการจัดอบรม เทศบาลตำบลเมืองชุม โทร. 053-662883

   นางสาววชิราภรณ์ จันสม โทร. 095-7088909

   นางสาววริศรา ไชยเกษม โทร. 095-4491185

แบบตอบรับผู้เข้าร่วมอบรม

การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพ

และสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร

(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย)

เทศบาลตำบลเมืองชุม ปีงบประมาณ 2568

วันที่ 5 กันยายน 2568 เวลา 08.30 น. – 16.30 น.

****

ผู้เข้าร่วมการอบรม

ผู้ประกอบกิจการ/ตัวแทน จำนวน 1 ท่าน

1. ชื่อ – สกุล ..... เลขบัตรประชาชน 3579900146778

   เบอร์โทร 099-6309329 ..... ชื่อสถานประกอบการ/ร้าน/แผง/ตลาด .....

   ที่ตั้งกิจการ ..... ตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ผู้สัมผัสอาหาร/ตัวแทน จำนวนไม่น้อยกว่า 3 ท่าน

1. ชื่อ – สกุล ..... เลขบัตรประชาชน 3579900146778 เบอร์โทร 099-6309329
2. ชื่อ – สกุล ..... เลขบัตรประชาชน 1101800666273 เบอร์โทร 064-089 8952
3. ชื่อ – สกุล ..... เลขบัตรประชาชน ..... เบอร์โทร .....

ผู้รับรองข้อมูล/และผู้ประสานงาน ..... เบอร์โทร .....

มีความประสงค์จะเข้าร่วมรับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพและสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร**(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย) ใน วันพุธ ที่ 5 กันยายน 2568 ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองชุม เทศบาลตำบลเมืองชุม

****หมายเหตุ****

1. โปรดส่งแบบตอบรับเข้าร่วมอบรมทาง งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาลตำบลเมืองชุม หรือ LINE QR code
2. กรณีที่ไม่สามารถเข้ารับการอบรมได้ กรุณาแจ้งล่วงหน้าก่อนการอบรมอย่างน้อย 3 วันทำการ
3. ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจะได้รับป้ายที่รับรองร้านอาหารปลอดภัย และลงทะเบียนในระบบ food handler รับรองหลักสูตรจากกรมอนามัย มีอายุบัตร 3 ปี
4. โปรดนำบัตรประจำตัวประชาชนมาด้วย
5. ผู้ประสานงานดำเนินการจัดอบรม เทศบาลตำบลเมืองชุม โทร. 053-662883

   นางสาววชิราภรณ์ จันสม โทร. 095-7088909

   นางสาววริศรา ไชยเกษม โทร. 095-4491185

แบบตอบรับผู้เข้าร่วมอบรม

การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพ

และสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร

(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย)

เทศบาลตำบลเมืองชุม ปีงบประมาณ 2568

วันที่ 5 กันยายน 2568 เวลา 08.30 น. – 16.30 น.

****

ผู้เข้าร่วมการอบรม

ผู้ประกอบกิจการ/ตัวแทน จำนวน 1 ท่าน

1. ชื่อ – สกุล นาง ศิณธรณ์ หงษ์ทองมณีโชติ เลขบัตรประชาชน 3500700258221

เบอร์โทร 0613236591 ชื่อสถานประกอบการ/ร้าน/แผง/ตลาด ร้าน เบอร์เกอร์ เฟรนฟราย

ที่ตั้งกิจการ 67 ม.8 ตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ผู้สัมผัสอาหาร/ตัวแทน จำนวนไม่น้อยกว่า 3 ท่าน

1. ชื่อ – สกุล ศิณธรณ์ หงษ์ทองมณีโชติ เลขบัตรประชาชน 3500700258221 เบอร์โทร 0613236591
2. ชื่อ – สกุล ..... เลขบัตรประชาชน ..... เบอร์โทร .....
3. ชื่อ – สกุล ..... เลขบัตรประชาชน ..... เบอร์โทร .....

ผู้รับรองข้อมูล/และผู้ประสานงาน ศิณธรณ์ หงษ์ทองมณีโชติ เบอร์โทร 061 3236591

มีความประสงค์จะเข้าร่วมรับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพและสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร**(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย) ใน วันพุธ ที่ 5 กันยายน 2568 ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองชุม เทศบาลตำบลเมืองชุม

****หมายเหตุ****

1. โปรดส่งแบบตอบรับเข้าร่วมอบรมทาง งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาลตำบลเมืองชุม หรือ LINE QR code
2. กรณีที่ไม่สามารถเข้ารับการอบรมได้ กรุณาแจ้งล่วงหน้าก่อนการอบรมอย่างน้อย 3 วันทำการ
3. ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจะได้รับป้ายที่รับรองร้านอาหารปลอดภัย และลงทะเบียนในระบบ food handler รับรองหลักสูตรจากกรมอนามัย มีอายุบัตร 3 ปี
4. โปรดนำบัตรประจำตัวประชาชนมาด้วย
5. ผู้ประสานงานดำเนินการจัดอบรม เทศบาลตำบลเมืองชุม โทร. 053-662883

นางสาววชิราภรณ์ จันสม โทร. 095-7088909

นางสาววริศรา ไชยเกษม โทร. 095-4491185

แบบตอบรับผู้เข้าร่วมอบรม

การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพ

และสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร

(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย)

เทศบาลตำบลเมืองชุม ปีงบประมาณ 2568

วันที่ 5 กันยายน 2568 เวลา 08.30 น. – 16.30 น.

****

ผู้เข้าร่วมการอบรม

ผู้ประกอบกิจการ/ตัวแทน จำนวน 1 ท่าน

1. ชื่อ – สกุล พิพัฒพงษ์ กอบหาญ เลขบัตรประชาชน 3540100702550

   เบอร์โทร 0927958229 ชื่อสถานประกอบการ/ร้าน/แผง/ตลาด ร้านอาหารเฮ้ฟฟาร์

   ที่ตั้งกิจการ ม้าลายเสริม ตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ผู้สัมผัสอาหาร/ตัวแทน จำนวนไม่น้อยกว่า 3 ท่าน

1. ชื่อ – สกุล .....เลขบัตรประชาชน..... เบอร์โทร.....
2. ชื่อ – สกุล .....เลขบัตรประชาชน..... เบอร์โทร.....
3. ชื่อ – สกุล .....เลขบัตรประชาชน..... เบอร์โทร.....

ผู้รับรองข้อมูล/และผู้ประสานงาน.....เบอร์โทร.....

มีความประสงค์จะเข้าร่วมรับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพและสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร**(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย) ใน วันพุธ ที่ 5 กันยายน 2568 ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองชุม เทศบาลตำบลเมืองชุม

****หมายเหตุ****

1. โปรดส่งแบบตอบรับเข้าร่วมอบรมทาง งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาลตำบลเมืองชุม หรือ LINE QR code
2. กรณีที่ไม่สามารถเข้ารับการอบรมได้ กรุณาแจ้งล่วงหน้าก่อนการอบรมอย่างน้อย 3 วันทำการ
3. ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจะได้รับป้ายที่รับรองร้านอาหารปลอดภัย และลงทะเบียนในระบบ food handler รับรองหลักสูตรจากกรมอนามัย มีอายุบัตร 3 ปี
4. โปรดนำบัตรประจำตัวประชาชนมาด้วย
5. ผู้ประสานงานดำเนินการจัดอบรม เทศบาลตำบลเมืองชุม โทร. 053-662883

   นางสาววชิราภรณ์ จันสม โทร. 095-7088909

   นางสาววริศรา ไชยเกษม โทร. 095-4491185

แบบตอบรับผู้เข้าร่วมอบรม

การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพ

และสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร

(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย)

เทศบาลตำบลเมืองชุม ปีงบประมาณ 2568

วันที่ 5 กันยายน 2568 เวลา 08.30 น. – 16.30 น.

****

ผู้เข้าร่วมการอบรม

ผู้ประกอบกิจการ/ตัวแทน จำนวน 1 ท่าน

1. ชื่อ – สกุล .....เลขบัตรประชาชน.....

   เบอร์โทร.....ชื่อสถานประกอบการ/ร้าน/แผง/ตลาด .....

   ที่ตั้งกิจการ.....ตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ผู้สัมผัสอาหาร/ตัวแทน จำนวนไม่น้อยกว่า 3 ท่าน

1. ชื่อ – สกุล .....เลขบัตรประชาชน..... เบอร์โทร.....
2. ชื่อ – สกุล .....เลขบัตรประชาชน..... เบอร์โทร.....
3. ชื่อ – สกุล .....เลขบัตรประชาชน..... เบอร์โทร.....

ผู้รับรองข้อมูล/และผู้ประสานงาน.....เบอร์โทร.....

มีความประสงค์จะเข้าร่วมรับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพและสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร**(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย) ใน วันพุธ ที่ 5 กันยายน 2568 ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองชุม เทศบาลตำบลเมืองชุม

****หมายเหตุ****

1. โปรดส่งแบบตอบรับเข้าร่วมอบรมทาง งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาลตำบลเมืองชุม หรือ LINE QR code
2. กรณีที่ไม่สามารถเข้ารับการอบรมได้ กรุณาแจ้งล่วงหน้าก่อนการอบรมอย่างน้อย 3 วันทำการ
3. ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจะได้รับป้ายที่รับรองร้านอาหารปลอดภัย และลงทะเบียนในระบบ food handler รับรองหลักสูตรจากกรมอนามัย มีอายุบัตร 3 ปี
4. โปรดนำบัตรประจำตัวประชาชนมาด้วย
5. ผู้ประสานงานดำเนินการจัดอบรม เทศบาลตำบลเมืองชุม โทร. 053-662883

   นางสาววชิราภรณ์ จันสม โทร. 095-7088909

   นางสาววริศรา ไชยเกษม โทร. 095-4491185

แบบตอบรับผู้เข้าร่วมอบรม

การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพ

และสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร

(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย)

เทศบาลตำบลเมืองชุม ปีงบประมาณ 2568

วันที่ 5 กันยายน 2568 เวลา 08.30 น. – 16.30 น.

****

ผู้เข้าร่วมการอบรม

ผู้ประกอบกิจการ/ตัวแทน จำนวน 1 ท่าน

1. ชื่อ – สกุล จิตาวร จิตต.....เลขบัตรประชาชน 1579400085597

   เบอร์โทร 0814668628.....ชื่อสถานประกอบการ/ร้าน/แผง/ตลาด ร้านห้าเงิน

   ที่ตั้งกิจการ.....บ้านสกเลือง.....ตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ผู้สัมผัสอาหาร/ตัวแทน จำนวนไม่น้อยกว่า 3 ท่าน

1. ชื่อ – สกุล .....เลขบัตรประชาชน..... เบอร์โทร.....
2. ชื่อ – สกุล .....เลขบัตรประชาชน..... เบอร์โทร.....
3. ชื่อ – สกุล .....เลขบัตรประชาชน..... เบอร์โทร.....

ผู้รับรองข้อมูล/และผู้ประสานงาน.....เบอร์โทร.....

มีความประสงค์จะเข้าร่วมรับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพและสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร**(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย) ใน วันพุธ ที่ 5 กันยายน 2568 ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองชุม เทศบาลตำบลเมืองชุม

****หมายเหตุ****

1. โปรดส่งแบบตอบรับเข้าร่วมอบรมทาง งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาลตำบลเมืองชุม หรือ LINE QR code
2. กรณีที่ไม่สามารถเข้ารับการอบรมได้ กรุณาแจ้งล่วงหน้าก่อนการอบรมอย่างน้อย 3 วันทำการ
3. ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจะได้รับป้ายที่รับรองร้านอาหารปลอดภัย และลงทะเบียนในระบบ food handler รับรองหลักสูตรจากกรมอนามัย มีอายุบัตร 3 ปี
4. โปรดนำบัตรประจำตัวประชาชนมาด้วย
5. ผู้ประสานงานดำเนินการจัดอบรม เทศบาลตำบลเมืองชุม โทร. 053-662883

   นางสาววชิราภรณ์ จันสม โทร. 095-7088909

   นางสาววริศรา ไชยเกษม โทร. 095-4491185

แบบตอบรับผู้เข้าร่วมอบรม

การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพ

และสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร

(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย)

เทศบาลตำบลเมืองชุม ปีงบประมาณ 2568

วันที่ 5 กันยายน 2568 เวลา 08.30 น. – 16.30 น.

****

ผู้เข้าร่วมการอบรม

ผู้ประกอบกิจการ/ตัวแทน จำนวน 1 ท่าน

1. ชื่อ – สกุล นัฐมลลักษณ์ อวเรือน เลขบัตรประชาชน 3570200319990

   เบอร์โทร 096-6146153 ชื่อสถานประกอบการ/ร้าน/แผง/ตลาด .....

   ที่ตั้งกิจการ ปากทางหน้าเทศบาล ตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ผู้สัมผัสอาหาร/ตัวแทน จำนวนไม่น้อยกว่า 3 ท่าน

1. ชื่อ – สกุล นัฐมลลักษณ์ อวเรือน เลขบัตรประชาชน 3570200319990 เบอร์โทร 096-6146153
2. ชื่อ – สกุล ..... เลขบัตรประชาชน..... เบอร์โทร.....
3. ชื่อ – สกุล ..... เลขบัตรประชาชน..... เบอร์โทร.....

ผู้รับรองข้อมูล/และผู้ประสานงาน..... เบอร์โทร.....

มีความประสงค์จะเข้าร่วมรับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพและสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร**(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย) ใน วันพุธ ที่ 5 กันยายน 2568 ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองชุม เทศบาลตำบลเมืองชุม

****หมายเหตุ****

1. โปรดส่งแบบตอบรับเข้าร่วมอบรมทาง งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาลตำบลเมืองชุม หรือ LINE QR code
2. กรณีที่ไม่สามารถเข้ารับการอบรมได้ กรุณาแจ้งล่วงหน้าก่อนการอบรมอย่างน้อย 3 วันทำการ
3. ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจะได้รับป้ายที่รับรองร้านอาหารปลอดภัย และลงทะเบียนในระบบ food handler รับรองหลักสูตรจากกรมอนามัย มีอายุบัตร 3 ปี
4. โปรดนำบัตรประจำตัวประชาชนมาด้วย
5. ผู้ประสานงานดำเนินการจัดอบรม เทศบาลตำบลเมืองชุม โทร. 053-662883

   นางสาววชิราภรณ์ จันสม โทร. 095-7088909

   นางสาววริศรา ไชยเกษม โทร. 095-4491185

แบบตอบรับผู้เข้าร่วมอบรม

การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพ

และสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร

(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย)

เทศบาลตำบลเมืองชุม ปีงบประมาณ 2568

วันที่ 5 กันยายน 2568 เวลา 08.30 น. – 16.30 น.

****

ผู้เข้าร่วมการอบรม

ผู้ประกอบกิจการ/ตัวแทน จำนวน 1 ท่าน

1. ชื่อ – สกุล นาย อรวิสิ อุ่ยอก เลขบัตรประชาชน 1209700009668

   เบอร์โทร 087 933 6221 ชื่อสถานประกอบการ/ร้าน/แผง/ตลาด ครัวบ้านวังต้าง

   ที่ตั้งกิจการ บ้านวังต้าง ตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ผู้สัมผัสอาหาร/ตัวแทน จำนวนไม่น้อยกว่า 3 ท่าน

1. ชื่อ – สกุล นาง ดารณี อยู่อินทร์ เลขบัตรประชาชน 1570200053641 เบอร์โทร 0887914077
2. ชื่อ – สกุล นาย อรวิสิ อุ่ยอก เลขบัตรประชาชน 1209700009668 เบอร์โทร 087 933 6221
3. ชื่อ – สกุล ..... เลขบัตรประชาชน ..... เบอร์โทร .....

ผู้รับรองข้อมูล/และผู้ประสานงาน ..... เบอร์โทร .....

มีความประสงค์จะเข้าร่วมรับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพและสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร**(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย) ใน วันพุธ ที่ 5 กันยายน 2568 ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองชุม เทศบาลตำบลเมืองชุม

****หมายเหตุ****

1. โปรดส่งแบบตอบรับเข้าร่วมอบรมทาง งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาลตำบลเมืองชุม หรือ LINE QR code
2. กรณีที่ไม่สามารถเข้ารับการอบรมได้ กรุณาแจ้งล่วงหน้าก่อนการอบรมอย่างน้อย 3 วันทำการ
3. ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจะได้รับป้ายที่รับรองร้านอาหารปลอดภัย และลงทะเบียนในระบบ food handler รับรองหลักสูตรจากกรมอนามัย มีอายุบัตร 3 ปี
4. โปรดนำบัตรประจำตัวประชาชนมาด้วย
5. ผู้ประสานงานดำเนินการจัดอบรม เทศบาลตำบลเมืองชุม โทร. 053-662883

   นางสาววชิราภรณ์ จันสม โทร. 095-7088909

   นางสาววริศรา ไชยเกษม โทร. 095-4491185

แบบลงทะเบียนผู้เข้าร่วม

โครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นตรายต่อสุขภาพ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

วันศุกร์ที่ ๕ เดือนกันยายน พ.ศ.๒๕๖๘

ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลเมืองชุม

ลำดับ	เลขประจำตัวประชาชน	ชื่อ-สกุล	ชื่อสถานประกอบการ	ที่ตั้งสถานประกอบการ	ลายมือชื่อ		หมายเหตุ
					ภาคเช้า	ภาคบ่าย	
1	1579900534944	อธิรญาณ์ ขุน	happy city.				
2	34607 00156 586	เฟื่องฟิล ศักดาชิต	โอ๋				
3	34505-00053-511	วิพรรณ์ สุดส	HN				
4	3570200301527	รติตา ตาแม	รติตา อาหารตามสั่ง		รติตา		
5	3570290004060	นมัย แซ่โก๋	ร้านนมัยก๋		นมัย		
6	3570200319990	เพ็ญจลักษณ์ จวเสือน	ร้านน้ำนมน้องชันย์		เพ็ญจลักษณ์	เพ็ญจลักษณ์	
7	1570100085594	จักราวุธ รักดน	ร้านเวียง ยิ้มยิ้ม		จักราวุธ	จักราวุธ	
8	3500700258221	ศิณธรณ์ หงษ์ทองขณี ไชตี เบอร์ไกอร์ เพรนพราน			ศิณธรณ์	ศิณธรณ์	
9	5570200029394	นส ผองศรี พุทวงศ	นส ผองศรี		ผองศรี	ผองศรี	
10	3570200521519	น.ส.สุวรรณดี ปินลี	เฟื่องปิ๊		[illegible]	[illegible]	
11	3540400570475	น.ส. จุฑารัตน์ อินปัน	บ.ไบโอเอเชีย จำกัด		[illegible]	[illegible]	
12	3570200453092	น.ส. ลาลิล์ สาแขกัว	บ.ไบโอเอเชีย จำกัด		ลาลิล์	ลาลิล์	
13	1560300097852	นส. ศิลปพันธ์ ไชดี	บ.ไบโอเอเชีย จำกัด		ศิลปพันธ์	ศิลปพันธ์	
14	3540800397029	นส. สุกัญญา สุมดว	บ.ไบโอเอเชีย จำกัด		[illegible]	[illegible]	
15	1579900077958	นสสุศักดิ์ ขุนแดง	บ. ซาซ่าไทย จำกัด		สุศักดิ์	สุศักดิ์	

แบบลงทะเบียนผู้เข้าร่วม

โครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นตรายต่อสุขภาพ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

วันศุกร์ที่ ๕ เดือนกันยายน พ.ศ.๒๕๖๘

ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลเมืองชุม

ลำดับ	เลขประจำตัวประชาชน	ชื่อ-สกุล	ชื่อสถานประกอบการ	ที่ตั้งสถานประกอบการ	ลายมือชื่อ		หมายเหตุ
					ภาคเช้า	ภาคบ่าย	
16	1579900558247	กรวิกา คำตื้อ	บริษัท ชาช่าไทย จำกัด		กรวิกา	กรวิกา	
17	1579900546541	นลิน ศิลทรัมมี	บริษัท ชาช่าไทย จำกัด		นลิน	นลิน	
18	12097 00009 668	กฤต อยู่ยอด	บ้านอ้อดัง		กฤต	กฤต	
19	3411200224320	สิณณา ทองจรัส	ม. 6 อ้อยงาม		สิณณา	สิณณา	
20	1579900596203	มันยาภา ฟูน้อย	ภาคนัด	น้ำพริกผักลวก	มันยาภา	มันยาภา	
21	3570700086293	มาลี อ่อนน้อม	ตลาดนัด	น้ำพริกผักลวก	มาลี	มาลี	082-7595043
22	18001 000 55 215	พรทิพย์ ตั้งจิตรศิริ	ขจก.ชาช่าไทย		Pornthip	Pornthip	
23	5 5702 00005 690	สมัย มีสี	ม. ออนแก้ว		สมัย	สมัย	
24	1579900792673	รัชนีกร บุญทา			รัชนีกร	รัชนีกร	
25	3520100734961	น้ำอ้อย ไชยนอล	ถ้วยเต็ยบวป้าอ้อย		อ้อย	อ้อย	
26	3540400702550	พิชิตชนันพงษ์ กองบาง	กล้วยทอดเจ้พงษ์		พงษ์	พงษ์	
27	1579900422035	ศิริพร กุลพล	ชอชา		ศิริพร	ศิริพร	
28	1349900918521	ปรี สิทธิวรณ	ชอชา		ปรี	ปรี	
29	3579001467778	พงศกร ธาริสิทธิ์	เทศบาลเมืองเชียงคำ		พงศ	พงศ	
30	2 6702 00022 417	อำพรรณ ชิวปันนา	เสียบ-แทง ตลาดนางพ่าง		อำพร	อำพร	

แบบลงทะเบียนผู้เข้าร่วม

โครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นตรายต่อสุขภาพ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

วันศุกร์ที่ ๕ เดือนกันยายน พ.ศ.๒๕๖๘

ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลเมืองชุม

ลำดับ	เลขประจำตัวประชาชน	ชื่อ-สกุล	ชื่อสถานประกอบการ	ที่ตั้งสถานประกอบการ	ลายมือชื่อ		หมายเหตุ
					ภาคเช้า	ภาคบ่าย	
31	15799 00355 40 1	น.ส.เบาวลักษณ์ ทาลินะ	-	-	[illegible]	[illegible]	
32	1100700310639	นาย [illegible] พ่วงสา	—	—			
33.	1570099 00968780	นาย ธีรธวัช กัญปะนะ	—	—	ธีรธวัช	ธีรธวัช	
34.	3570200461869	นาย [illegible] [illegible]	—	—	[illegible]	[illegible]	
35.	1579900442338	นาย [illegible] วงศ์กร	—	—	[illegible]	[illegible]	

สำเนาคู่ฉบับ

ที่ ชร ๕๘๕๐๑/๖๒๖

สำนักงานเทศบาลตำบลเมืองชุม
อ.เวียงชัย จ.เชียงราย ๕๗๒๑๐

๒๖ มกราคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอเชิญวิทยากร

เรียน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเทิง

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑.กำหนดการอบรม จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยเทศบาลตำบลเมืองชุมได้กำหนดให้มีการจัดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเชิงปฏิบัติการผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพและสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ให้แก่ผู้ประกอบกิจการเกี่ยวกับอาหารและผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่ ในวันที่ ๕ กันยายน ๒๕๖๘ เวลา ๐๘.๓๐ น. - ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลเมืองชุม อาคารสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองชุม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ ยกระดับมาตรฐานร้านอาหาร/เครื่องดื่ม โรงงานที่ผลิตอาหารและโรงอาหารในโรงเรียน/สถาบันการศึกษา ในเขตเทศบาลตำบลเมืองชุม ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (Sanitation,Accountability,Network : SAN) ตามหลักสูตรของกรมอนามัยกำหนดต่อไป

เทศบาลตำบลเมืองชุม จึงขอเชิญ นายสุวิจักขณ์ นาเมืองรักษ์ ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุข กลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม รพ. เทิง ซึ่งเป็นผู้มีความรู้ความสามารถรวมถึง ทักษะ และมีใบรับรองผ่านการอบรมหลักสูตร BSFI ตามที่กรมอนามัยกำหนด ในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร เพื่อเป็นวิทยากรสอนและเผยแพร่ความรู้ความเข้าใจให้แก่ผู้เข้าร่วมอบรมปฏิบัติได้ตามมาตรฐานด้านผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร ในครั้งนี้ หากมีข้อสงสัยหรือต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมติดต่อ นางสาววชิราภรณ์ จันสม โทร ๐๙-๕๗๐๘๘-๙๐๙

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายกิตติ พวงอินใจ)
นายกเทศมนตรีตำบลเมืองชุม

งานส่งเสริมสาธารณสุข
สำนักปลัดเทศบาล
โทรศัพท์/โทรสาร ๐-๕๓๗๖-๘๔๖๑ ต่อ ๑๑
www.mueangchum.go.th

"ยึดมั่นธรรมาภิบาล บริการเพื่อประชาชน"

ที่ ชร ๕๘๕๐๑/ว ๖๒๗

สำนักงานเทศบาลตำบลเมืองชุม
อ.เวียงชัย จ.เชียงราย ๕๗๒๑๐

๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพและสุขาภิบาลอาหาร ประจำปี ๒๕๖๘

เรียน

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กำหนดการอบรมโครงการฯ จำนวน ๑ ฉบับ

๒. แบบตอบรับการเข้าร่วมโครงการ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยเทศบาลตำบลเมืองชุมได้กำหนดให้มีการจัดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเชิงปฏิบัติการผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพและสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ให้แก่ผู้ประกอบกิจการเกี่ยวกับอาหารและผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่ โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อยกระดับมาตรฐานร้านอาหาร/เครื่องดื่ม โรงงานที่ผลิตอาหาร และโรงอาหารในโรงเรียน/สถาบันการศึกษา ตลาดสด แผงลอย ในเขตเทศบาลตำบลเมืองชุม ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (Sanitation,Accountability,Network : SAN) ตามหลักสูตรของกรมอนามัยกำหนด นั้น

งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาล จึงขอเชิญท่านหรือผู้แทน ตลอดจนผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๒ ท่าน เข้าร่วมการฝึกอบรมดังกล่าวข้างต้น **ในวันศุกร์ที่ ๕ กันยายน ๒๕๖๘ เวลา ๐๘.๓๐ น. - ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องสำนักงานประชุมเทศบาลตำบลเมืองชุม** โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายใดๆทั้งสิ้น หากท่านมีข้อสงสัยหรือต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมติดต่อ นางสาววชิราภรณ์ จันสม ตำแหน่ง เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน โทร ๐๙๕-๗๐๘๘๙๐๙ โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับ ความอนุเคราะห์จากท่านด้วยดีเช่นเคย และขอขอบคุณท่าน มา ณ โอกาสนี้ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วยนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายกิตติ พวงอินใจ)
นายกเทศมนตรีตำบลเมืองชุม

งานส่งเสริมสาธารณสุข
สำนักปลัดเทศบาล
โทรศัพท์/โทรสาร ๐-๕๓๗๖-๘๔๖๑

"ยึดมั่นธรรมาภิบาล บริการเพื่อประชาชน"

กำหนดการการอบรม
โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
และสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘
(เทศบาลตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย)
วันที่ ๕ กันยายน ๒๕๖๘
ณ ห้องประเทศบาลตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

๐๘.๐๐ - ๐๘.๓๐ น.	ลงทะเบียน
๐๘.๓๐ – ๐๙.๐๐ น.	พิธีเปิด โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ เชิงปฏิบัติการผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพและสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร
๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	- การบรรยายเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ หลักสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่ปลอดภัย **(กลุ่มผู้ประกอบกิจการ)** **วิทยากร** ๑. นายสุวิจักขร์ นาเมืองรักษ์ (นักวิชาการสาธารณสุขกลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม รพ.เทิง) -การบรรยายเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ อันตรายทาง กายภาพ เคมี และชีวภาพที่เกิดจากอาหารและ น้ำที่ไม่ปลอดภัย **(กลุ่มผู้สัมผัสอาหาร)** **วิทยากร** ๒. นางสาววชิราภรณ์ จันสม(เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงานเทศบาลตำบลเมืองชุม)
๑๐.๐๐ - ๑๐.๑๐ น.	พักรับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
๑๐.๑๐ – ๑๑.๑๐ น.	-การบรรยายเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “เรื่อง ข้อกำหนดมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร กิจกรรมสาธิตหลักการจัดเตรียมสถานที่/ผลิต/ปรุง/จำหน่าย **(ผู้ประกอบกิจการ)** **วิทยากร** ๑. นายสุวิจักขร์ นาเมืองรักษ์ (นักวิชาการสาธารณสุขกลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม รพ.เทิง) - การบรรยายเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ เรื่อง การควบคุมให้อาหารอาหารสะอาดปลอดภัย ๕ ปัจจัยกิจกรรมสาธิต การเลือกซื้อ การปรุง การเก็บ การควบคุมอุณหภูมิอาหาร และการถนอมอาหาร **(ผู้สัมผัสอาหาร)** **วิทยากร** ๒. นางสาววชิราภรณ์ จันสม(เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงานเทศบาลตำบลเมืองชุม)

๑๑.๑๐ -๑๒.๑๐ น. -การบรรยายเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ "เรื่อง สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารต่อการแพร่กระจายโรค**(ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร)**

วิทยากร

๑. นายสุวิจักขร์ นาเมืองรักษ์ (นักวิชาการสาธารณสุขกลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม รพ.เทิง)

-การบรรยายเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ "เรื่อง สุขนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน **(ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร)**

วิทยากร

๒. นางสาววชิราภรณ์ จันสม(เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงานเทศบาลตำบลเมืองชุม)

๑๒.๑๐ – ๑๓.๑๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

๑๓.๑๐ - ๑๔.๑๐ น - การบรรยายเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร **(ผู้ประกอบกิจการ)**

วิทยากร

๑. นายสุวิจักขร์ นาเมืองรักษ์ (นักวิชาการสาธารณสุขกลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม รพ.เทิง)

- การบรรยายเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร**(ผู้สัมผัสอาหาร)**

วิทยากร

๒. นางสาววชิราภรณ์ จันสม(เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงานเทศบาลตำบลเมืองชุม)

๑๔.๑๐ – ๑๔.๒๐ น. พักรับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

๑๔.๒๐ - ๑๕.๒๐ น. -การบรรยายเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร **(ผู้ประกอบกิจการ)**

วิทยากร

๑. นายสุวิจักขร์ นาเมืองรักษ์ (นักวิชาการสาธารณสุขกลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม รพ.เทิง)

-การบรรยายเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ บทบาทของผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร **(ผู้สัมผัสอาหาร)**

วิทยากร

๒. นางสาววชิราภรณ์ จันสม(เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงานเทศบาลตำบลเมืองชุม)

๑๕.๒๐ – ๑๖.๒๐ น. -การสาธิตและการปฏิบัติแบบกลุ่ม เทคนิคการตรวจทางเคมีและชีวภาพโดยชุดทดสอบ **(ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร)**

วิทยากร

๑. นายสุวิจักขร์ นาเมืองรักษ์ (นักวิชาการสาธารณสุขกลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม รพ.เทิง

- การสาธิตและการปฏิบัติแบบกลุ่มการเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร , วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายให้ถูกสุขลักษณะ**(ผู้สัมผัสอาหาร)**

วิทยากร

๒. นางสาววชิราภรณ์ จันสม(เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงานเทศบาลตำบลเมืองชุม)

๑๖.๓๐ น. ปิดการอบรม

รายชื่อผู้ผ่านการอบรมตามโครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นตรายต่อสุขภาพและสุขาภาบาลอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2568

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ประเภท	ชื่อร้าน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด	เขตรับผิดชอบ	ผลการอบรม
1	นายอชิรญาณ์ ชุมภู	ผู้สัมผัสอาหาร	Happy City Golf & Resort	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
2	นางสาวเพียงใจ ศึกขากิจ	ผู้สัมผัสอาหาร	Happy City Golf & Resort	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
3	นายวิฑูรย์ สุดดี	ผู้สัมผัสอาหาร	Happy City Golf & Resort	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
4	นางนมัย แซ่โกห์	ผู้สัมผัสอาหาร	ข้าวมันไก่แสงเทียน	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
5	นางเบ็ญจลักษณ์ วงเวียน	ผู้สัมผัสอาหาร	ครัวบ้านน้องธันย์	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
6	นายจักราวุธ รักตน	ผู้สัมผัสอาหาร	น้ำเงี้ยว ยิ้มยิ้ม	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
7	นายฐณธรณ์ หงษ์ทองมณีโชติ	ผู้สัมผัสอาหาร	เบอร์เกอร์&เฟรนฟราย	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
8	นางสาวผ่องศรี พุทวงค์	ผู้สัมผัสอาหาร	แผงเขียงเนื้อ ตลาดสดบ้านเวียงแก้ว หมู่ 2	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
9	นางสาวจุฑารัตน์ อินปั๋น	ผู้สัมผัสอาหาร	บริษัท ไบโอเอเชีย จำกัด	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
10	นางสาวลาวัลย์ สาแก้ว	ผู้สัมผัสอาหาร	บริษัท ไบโอเอเชีย จำกัด	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
11	นางสาวพิมพ์พันธ์ ใจดี	ผู้สัมผัสอาหาร	บริษัท ไบโอเอเชีย จำกัด	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
12	นางสาวสุพัตร บุตรแดง	ผู้สัมผัสอาหาร	บริษัท ชาช่าไทย จำกัด	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
13	นางสาวกรวิกา คำตื้อ	ผู้สัมผัสอาหาร	บริษัท ชาช่าไทย จำกัด	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
14	นางสาวนลิน จันทร์มณี	ผู้สัมผัสอาหาร	บริษัท ชาช่าไทย จำกัด	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
15	นายวรวุฒิ อยู่ยอด	ผู้สัมผัสอาหาร	ครัวบ้านวังช้าง	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
16	นางสัญญา ทองจรัส	ผู้สัมผัสอาหาร	ส้มตำรื่นฤดี	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
17	นางสมัย รังษี	ผู้สัมผัสอาหาร	ร้านก๋วยเตี๋ยวป้าไหม	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
18	นายพิพัฒน์พงษ์ กองหาญ	ผู้สัมผัสอาหาร	กล้วยทอดเจ๊พงษ์	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
19	นางศิริพร กุมพล	ผู้สัมผัสอาหาร	บริษัท ชงชา จำกัด (สำนักงานใหญ่)	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
20	นางสาวเมรี สิมสุวรรณ	ผู้สัมผัสอาหาร	บริษัท ชงชา จำกัด (สำนักงานใหญ่)	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
21	นางสาวอำภาพร นิลจันทร์	ผู้สัมผัสอาหาร	เกีย - แก้ม อาหารตามสั่ง	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
22	นางรภัทร ทาแกง	ผู้สัมผัสอาหาร	รภัทรอาหารตามสั่ง	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
23	นายนพดล ธารีสุทธิ์	ผู้สัมผัสอาหาร	แคบหมูธีรภัทร	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
24	นางน้ำอ้อย ไชยนวล	ผู้สัมผัสอาหาร	ก๋วยเตี๋ยวป้าอ้อย	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
25	นางมาลี อ่อนน้อม	ผู้สัมผัสอาหาร	น้ำพริกผักลวก (กาดนัด)	รอบเวียง	เมืองเชียงราย	เชียงราย	เทศบาลนครเชียงราย	ผ่าน
26	นางสาวมัณยาภา ฟูน้อย	ผู้สัมผัสอาหาร	น้ำพริกผักลวก (กาดนัด)	รอบเวียง	เมืองเชียงราย	เชียงราย	เทศบาลนครเชียงราย	ผ่าน
27	นางสาวสุวรรณศรี ปันติ	ผู้ประกอบกิจการ	บริษัท ชงชา จำกัด (สำนักงานใหญ่)	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
28	นางสาวสุกัญญา จุมดวง	ผู้ประกอบกิจการ	บริษัท ไบโอเอเชีย จำกัด	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
29	นางสาวพรทิพย์ ตั้งดำรงศิลป์	ผู้ประกอบกิจการ	บริษัท ชาช่าไทย จำกัด	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน